

# Au plaisir des oiseaux

PAR DIDIER ARIAGNO

## Des baies décoratives et vitales pour de nombreuses espèces

L'hiver est là, la végétation a pris sa parure de saison, les fleurs se font rares et pourtant certains arbres ou arbustes s'ornent de perles de couleurs toutes aussi seyantes : cynorhodons, sorbes, baies d'aubépine, de troène... égaiant les branches dénudées... Mais pendant qu'on se contente d'admirer, d'autres ont l'air de profiter : sur le lierre, le merle et la fauvette à tête noire semblent se régaler. La grive musicienne, quelques litornes dépouillent consciencieusement l'alisier de ses belles grappes rouges.

Les baies sont en effet non seulement décoratives mais bien souvent vitales pour de nombreuses espèces animales. Tout l'automne déjà, elles permettent à la faune d'emmagasiner de précieuses réserves avant les premiers froids. Ainsi les mûres, les grappes de sureau noir, prisées aussi par les amateurs de confitures familiales, entament la saison. Suivent les belles cornouilles du cornouiller mâle (*Cornus mas*), les amélanches (celles de la variété du Canada sont délicieuses), les prunelles, les viornes, les nèfles, les baies de genièvre... Ces buissons champêtres ont d'ailleurs un intérêt toute l'année en servant de refuge à la faune, en fournissant, pour la plupart, du pollen ou du nec-

tar aux insectes. En montagne, les belles grappes rouge vif du sureau rouge (*Sambucus racemosa*) puis des sorbiers aux oiseaux (*Sorbus acuparia*) et des alisiers (*Sorbus aria*) nourrissent les oiseaux jusqu'au cœur de l'hiver parfois. Même chose pour le gui, plante symbole de la nouvelle année, très apprécié des grives notamment.

Une bonne partie de ces baies sont cependant plus ou moins toxiques ; c'est le cas du fusain, du lierre, du houx, du camérisier, des viornes, du troène, du tamier et de bien d'autres... ce qui ne dérange pas toujours les oiseaux, en particulier lorsqu'il n'y a plus grand-chose à se mettre sous le bec ! On peut d'ailleurs remarquer que de nombreuses plantes sont toxiques pour les mammifères alors qu'elles sont consommées sans problème par les oiseaux qui supportent apparemment bien certaines substances chimiques. Les mystères de l'évolution ou de la co-évolution ont ainsi favorisé les oiseaux dans la dissémination des graines. Les volatiles avalant les fruits sans les mâcher, ayant un transit intestinal plus rapide seraient plus performants dans cette tâche.

Malgré leur toxicité, de nombreuses plantes font aussi partie de la pharmacopée traditionnelle et les usages les plus divers voire les plus farfelus sont répertoriés mais là, mieux vaut

s'abstenir d'une automédication plus qu'hasardeuse...

Parmi les arbustes d'ornement aussi, de nombreuses variétés portent des baies très décoratives et pour certaines toutes aussi prisées par la faune. On peut citer le callicarpe (*Callicarpa* sp.) et ses baies d'une remarquable couleur violette, ou encore certaines viornes comme *Viburnum tinus* ou *Viburnum davidii* et sa fructification bleue sur des pétioles rouges. Notons aussi les symphorines aux jolies perles blanches ou mauves ou encore les étonnantes perles étoilées du clérodendron. Impossible de ne pas évoquer les pyracanthas aux branches chargées de baies mais qui ne sont pas d'un entretien très facile avec leurs épines acérées. Échappés des jardins, ils ont d'ailleurs tendance à devenir invasifs le long du Rhône. Les cotonéasters sont aussi intéressants mais un incontournable du jardin reste, à mon avis, le pommier à fleurs qui nous gratifie déjà de sa spectaculaire floraison au printemps et tout l'hiver de sa non moins esthétique fructification faite d'une multitude de petites pommes de couleurs variables selon les cultivars.

Rappelons ici que ces espèces ornementales, le plus souvent exotiques, peuvent trouver une place au jardin mais doivent cependant laisser la part belle aux espèces locales si on veut attirer et favoriser réellement la biodiversité.



Baies d'Amélanquier

### Appel à observation

Notez les oiseaux ou autres animaux se nourrissant de baies. Un grand nombre de données permettrait de savoir quelles baies sont les plus appréciées et par quelles espèces. Exemple : lierre et Merle noir. Renvoyez vos données à la FRAPNA Drôme en mentionnant lieu, date, baie, espèce(s) d'oiseau, autres notes.



© DIDIER ARIAGNO

**Morelle douce-amère** (*Solanum dulcamara*): de la famille de la tomate, elle n'en est pas moins toxique pour les mammifères. Ces jolies baies font suite à de discrètes fleurs violettes et passent du vert au rouge pour virer finalement au jaune.



© DIDIER ARIAGNO

**Fragon petit-houx** (*Ruscus aculeatus*): famille de l'asperge; les jeunes pousses sont comestibles et se consomment de la même façon. Fréquent sur les terrains sableux, gréseux de la Drôme des collines ou dans la vallée du Rhône. Si les baies qui peuvent faire penser au Houx, le vrai, sont toxiques, le rhizome est reconnu dans le traitement des troubles d'origine veineux (propriétés constrictives). Sa cueillette est réglementée en Drôme.



© DIDIER ARIAGNO

**Les nèfles du néflier** (*Mespilus germanica*): lui aussi plutôt rare et à rechercher en Drôme notamment dans le nord du département. Très cultivé autrefois au Moyen-Orient et dans le sud-est de l'Europe, son utilisation est tombée en désuétude mais il reste disponible en pépinière. Ses fruits se consomment une fois blets, après les premières gelées. Ils servent à la confection de gelées, confitures, pâtes de fruits... et faciliteraient une bonne digestion.

## Pour les farceurs et les autres



© DIDIER ARIAGNO

**Tamier** (*Tamus communis*): une liane fréquente dans notre région sur les lisières et en sous-bois. Les baies sont toxiques, mais le rhizome est utilisé en onguent pour soulager les ecchymoses d'où son nom « d'herbes aux femmes battues »!



© DIDIER ARIAGNO

**Épine-vinette** (*Berberis vulgaris*): souvent éradiquée en raison de son rôle dans la transmission de la rouille noire du blé, elle est rare en Drôme contrairement aux Hautes-Alpes. Les baies, comestibles lorsque mûres, ont un agréable goût acidulé et servent à confectionner de délicieuses confitures pour les cueilleurs patients. L'Iran est d'ailleurs un important producteur de baies séchées utilisées comme condiment pour accompagner un plat de riz.



© DIDIER ARIAGNO

**Garance voyageuse** (*Rubia peregrina*): liane discrète des zones sèches et bien exposées, l'espèce est fréquente dans la moitié sud de la France. Elle pousse au bord des routes et envahit les buissons. L'association la Garance voyageuse publie un bulletin botanique du même nom: <http://www.garance-voyageuse.org/>.



© DIDIER ARIAGNO

**L'argousier** (*Hippophae rhamnoides L.*) variété *fluviatilis*: cet arbuste seulement présent le long de la Drôme sur les marnes humides reste rare chez nous. Très cultivé en Asie, il fait l'objet d'une cueillette traditionnelle dans les Hautes-Alpes pour préparer confitures, pâtes, sirop, huile... riches en vitamine C.



© ANTOINE CHEVAUX

**Troène commun** (*Ligustrum vulgare*): très commun en Drôme; ses baies noires sont toxiques. Elles servaient autrefois à teindre les chapelets et fournissaient une encre violacée pour les gantiers ou les enlumineurs d'estampe. On dit même qu'elle aurait été utilisée pour frelater le vin...

### Cynorrhodon ou baies d'églantier

(*Rosa* sp.) Voir dessin page 11 : un arbuste commun chez nous avec ses petites gousses colorées contenant les graines et des poils urticants (« à gratter ») chers aux farceurs. L'enveloppe est comestible, très riche en vitamine C (10 fois plus que les agrumes). Pour les courageux, elle peut s'utiliser en confiture, en décoction... à condition d'éliminer les poils. Ceux-ci restent urticants même en fin de digestion d'où le nom de « gratte-cul » ! On peut aussi utiliser les cynorrhodons des rosiers cultivés qui sont plus gros comme ceux du rosier rugueux.



Baies de viorne lantane



Baies de sorbier



Baies de garance



Baies de genièvre



Baies de lierre

PHOTOS © DIDIER ARIAGNO

# Le Fusain d'Europe

PAR ROBERTE STEMMER

Voici en quelques mots la présentation du Fusain d'Europe, un arbuste commun de 3 à 8 mètres de hauteur, dont les fruits d'hiver aux couleurs et forme surprenantes attirent les regards. Ses feuilles sont vert-mat et vert-bleuté au dessous, elles se colorent en rouge en automne et sont caduques en hiver. Son écorce est lisse, gris-verdâtre et peut prendre des tons roses. Ses fleurs blanches sont discrètes et nectarifères au printemps. Le nom de fusain vient de l'utilisation du bois dans la fabrication des fuseaux, petits instruments pointus très anciens dont se servaient les femmes pour enrouler le fil.

## Un arbuste joli et rigolo

En lisière des bois ou plantés dans les haies, le Fusain d'Europe (*Euonymus europaeus*) se reconnaît sans confusion possible à l'automne. Avec une fructification abondante, ses baies bicolores roses et orange vifs sont originales et uniques, somme toute assez rigolotes, lui donnant le surnom de « bonnet d'évêque ». Elles ont effectivement une forme de capsule quadrangulaire rassemblant à la coiffe rose-violet des évêques. Elles s'ouvrent en quatre fentes laissant apparaître quatre grosses graines orange qui restent longtemps en place en hiver.



© ROBERTE STEMMER

## ...rigolo mais très toxique

L'ingestion des baies provoque de graves troubles digestifs chez l'Homme, et à forte dose, des convulsions pouvant entraîner la mort. Elles semblent pourtant être appréciées par certains oiseaux. Son feuillage est également toxique pour les herbivores. En raison de cette forte toxicité naturelle, le fusain résiste à la plupart des insectes qui pourraient s'en nourrir, à l'exception des chenilles de petits papillons de nuit (Yponomeute) ressemblant à la teigne qui tissent leur toile dans les branches et consomment les feuilles.



© ROBERTE STEMMER

## Et quel artiste !

Le fusain est aussi le bâtonnet noir utilisé par les dessinateurs. Tout comme les rameaux de saule, on le carbonise en vase clos. Pour le fabriquer maison, on laisse consumer doucement son bois enveloppé hermétiquement de papier aluminium (récupéré après la dégustation d'une bonne plaque de chocolat) dans les cendres rougies d'une cheminée. À tester cet hiver !



*Cynorrhodons de l'églantier*



*Fruits de l'Alisier blanc*

Dessin original  
au crayon réalisé  
pour ce numéro  
des épines

# Les galbules des genévriers

PAR HUGUES FERTIN

La galbule du genévrier, c'est ce que l'amateur de choucroute ou de pâté appelle « la baie de genièvre ». *Juniperus* viendrait du celtique « buisson âpre », allusion au goût de cette baie, condiment réputé.

Selon une autre hypothèse, le nom se composerait des mots latins « junior » (plus jeune) et « parere » (apparaître) en référence au fait que de jeunes « baies » apparaissent avant que les « baies » mûres ne soient tombées.

## Juniperus en Gaule

En France, le genre *Juniperus* est représenté par six espèces de genévriers. Le plus répandu d'entre eux, comme son nom l'indique, est le Genévrier commun, *J. communis*. Deux autres espèces sont montagnardes : le Genévrier nain, *J. sibirica*, et le Genévrier sabine, *J. sabina*. Trois genévriers sont méditerranéens : le Genévrier cade, *J. oxycedrus*, le Genévrier de Phénicie, *J. phoenicea* et le Genévrier porte-encens, *J. thurifera*. Les genévriers sont des espèces pionnières capables de coloniser des milieux à écologie extrême, à l'instar du Genévrier porte-encens et du Genévrier de Phénicie que l'on peut observer en paroi rocheuse. Certaines espèces de genévrier peuvent vivre bien au-delà de 1000 ans et font partie des arbres les plus vieux en Europe.



HF © HUGUES FERTIN

*Juniperus communis*

## Les genévriers dans la Drôme

Dans notre département, toutes les espèces françaises de genévriers sont présentes. Partez donc à leur rencontre et apprenez à les reconnaître ! Le genévrier fréquente couramment les sols pauvres, éventuellement très calcaires, et secs. Selon les espèces et leur auto-écologie, on les retrouve de l'étage méditerranéen à l'étage subalpin. Ils colonisent des milieux très ouverts à fermés et se retrouvent donc en association avec une diversité écologique que vous prendrez très certainement plaisir à découvrir.

## Parlons bien, parlons galbule

D'un point de vue botanique, l'organe issu de la reproduction du genévrier n'est en fait pas considéré comme une baie, puisque qu'une baie est un fruit charnu et qu'un fruit provient d'un ovaire, ce qui est valable uniquement chez les Angiospermes. Pour l'ensemble des Gymnospermes, on parle de cônes ligneux. Ceux du genévrier sont charnus, ce sont des galbules. L'existence d'une partie charnue provient en fait du développement puis de la soudure d'écailles enveloppant les ovules.

Selon les espèces, les genévriers produisent des galbules d'aspects variables, aussi bien par le diamètre que par la couleur (elles virent au bleu, au rouge, au brun ou au noir à maturité). Elles sont recouvertes d'une pruine, fine pellicule donnant cet aspect mat bien connu aux prunelles sauvages.



HF © HUGUES FERTIN

*Juniperus oxycedrus*



HF © HUGUES FERTIN

*Juniperus sibirica*



*Juniperus communis*



*Juniperus oxycedrus*



*Juniperus sibirica*



*Juniperus phoenicea*



*Juniperus thurifera*



*Juniperus sabina*

Répartition biogéographique du genre *Juniperus* en France (d'après Rameau).



*J. communis*



*J. oxycedrus*



*J. sibirica*



*J. phoenicea*



*J. thurifera*



*J. sabina*

Répartition des espèces de genévriers dans la Drôme (d'après Garraud, 2003)

## Ça pique? Pas toujours!

Ce qui caractérise également les genévriers et permet de les différencier entre eux, ce sont les feuilles. Le Genévrier commun, le Genévrier cade et le Genévrier nain présentent des feuilles pointues, piquantes, en aiguilles. Les aiguilles du Genévrier commun présentent une seule large bande blanche sur la face inférieure, contrairement à celles du Cade qui ont deux bandes parallèles plus étroites. Les galbules du Genévrier commun sont également plus petites et plus sombres. Le Genévrier nain présente une allure plutôt étalée.

Quant à eux, le Genévrier porte-encens, le Genévrier de Phénicie et le Genévrier sabine ont des feuilles en écailles très semblables à celles du cyprès. La couleur rousse des galbules du Phénicie permet de le distinguer aisément du Porte-encens. Le Genévrier sabine est facilement reconnaissable à son port étalé.

## Le poivre du pauvre

Des papyrus égyptiens datant de 2800 ans avant notre ère mentionnent le genévrier. Son utilisation connue dans l'Antiquité est relatée avec la fabrication de l'huile de cade par les Grecs anciens et les Romains. Notons que seuls le Genévrier commun et le Genévrier cade sont comestibles. Les galbules ont une saveur acidulée, résineuse, sucrée, puissamment aromatique. On les appelle également « poivre du pauvre »



Juniperus sabina



Dans l'Antiquité et au Moyen Âge, le vin de genièvre était connu pour ses vertus diurétiques. Les

tanins que les galbules contiennent en font une épice appréciée. Leur consommation facilite la digestion des gibiers et viandes grasses et relève la choucroute et le fumet de poisson. Les baies entrent aussi dans la composition de l'alcool de genièvre: le gin anglais ou la boroviska slovaque.

Les galbules sont à récolter en octobre-novembre, après avoir subi le gel. Il faut les faire sécher en remuant souvent. Leurs vertus sont diurétiques, stomachiques et antiseptiques. Elles sont également réputées pour être toniques et stimulantes. Cependant, il est déconseillé de les consommer en usage prolongé ou à dose trop élevée car il peut y avoir une action irritante sur les reins. Le genévrier ne doit pas être utilisé durant la grossesse.

Dans le sud des Alpes, les galbules de genévrier servent à confectionner une confiture très parfumée, l'« estre de chai » en patois. Elle ressemble à une pâte un peu noire, consommée dans du lait sucré et bien chaud.





HF © HUGUES FERTIN

*Juniperus phoenicea*



HF © HUGUES FERTIN

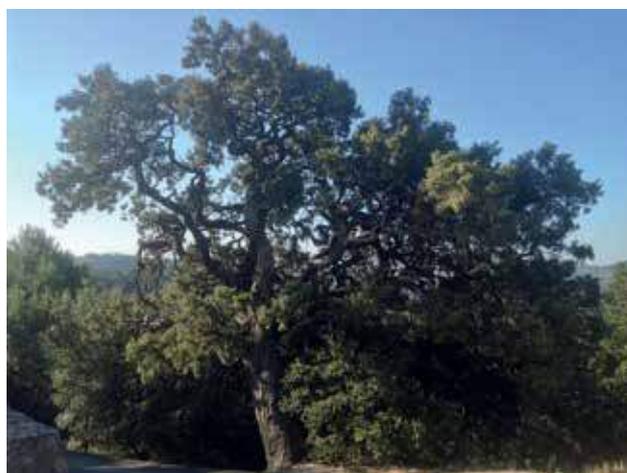
*Juniperus thurifera*

### Pour faire passer la galbule...

En parlant de galbules de genévrier, nous ne pouvons omettre de parler également de celles du Genévrier porte-encens ou du Genévrier sabine. Elles s'avèrent hautement toxiques car elles renferment des huiles essentielles contenant du thuyone, du sabinol et du pyrogallol dont l'action bloque complètement le circuit intestinal. Symbole de longévité, ces genévriers ont été fréquemment plantés dans les cimetières. Autrefois, lorsque le corbillard y entrait, le cocher avait tout intérêt à rester attentif à ses chevaux. Quelques galbules avalées suffisaient à les faire mourir en quelques instants !

### Et la galbule sur le gâteau

Si vous voyagez un jour en Belgique, sachez que le musée national du genièvre à Hasselt est consacré au genévrier et plus spécifiquement au Genévrier commun et à l'usage de ses galbules. Le musée est une distillerie du XIX<sup>e</sup> siècle située dans le centre de la ville.



© G ET J.-C. COUPEZ

Genévrier cade, chapelle de Notre Dame de Cadenet à Piégon.

#### RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES :

- Flore forestière française*; J-C. Rameau, D. Mansion, G. Dume, C. Gauberville; IDF
- Flore de la Drôme - Atlas écologique et floristique*; L. Garraud; CBNA
- Les genévriers de France*; R. Thomas, D. Busti, J-P Mandin; www.biologie.ens-lyon.fr
- Secrets et remèdes d'autrefois*; J-M. Polese; Ed. Debaisieux
- Cueillette et recettes des 4 saisons*; G. Lalière, Ch. Anglade, Ch. Leray; Ed. Debaisieux