

HAIE, QUI VA LÀ !



⤴ Haie de thuya peu diversifiée

Les espèces que vous avez pu découvrir sur ce panneau ne sont qu'un petit échantillon de la diversité des arbres et arbustes qui poussent ici.



⤴ Haie champêtre diversifiée

Si ces espèces profitent aux animaux en leur offrant le gîte et le couvert, certaines sont également comestibles pour l'homme. La cueillette et la consommation de plantes sauvages doivent être faites avec parcimonie et prudence car certaines plantes sont toxiques pour l'homme mais le plus souvent comestibles pour les animaux !

Plantes comestibles



⤴ **Sureau noir** : Le parfum des fleurs de cet arbuste, qui apparaissent au début de l'été, ne vous laissera pas indifférent. Sirops, vins et beignets sont autant de préparation que vous pourrez réaliser à partir de ces fleurs.



⤴ **Noisetier** : Si vous frottez l'extrémité pointue d'une noisette contre un caillou, un petit trou apparaîtra. Glissez ensuite délicatement la pointe d'un couteau à l'intérieur et la coquille s'ouvre en deux comme par magie ! L'écureuil n'a qu'à bien se tenir !



⤴ **Prunellier** : Fruits à consommer blets (après les gelées hivernales ou après une heure au congélateur) et pouvant servir à la préparation de gelées, liqueurs et confitures.

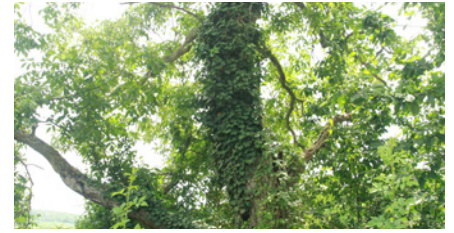
Plantes toxiques



⤴ **Attention aux faux amis ! Le sureau yèble** est une plante toxique qui peut être rencontrée le long du chemin des carrières. A la différence du sureau noir qui est un arbuste, le sureau yèble ne produit pas de bois. Sa tige reste donc verte !



⤴ **Fusain** : Cette plante n'est pas comestible mais son bois de couleur verte devient un crayon après l'avoir carbonisé.



⤴ **Lierre** : Cette liane fleurit en automne ce qui permet aux insectes butineurs de se nourrir à une période de l'année où une grande partie des floraisons sont déjà finies.

Voici quelques autres espèces que vous pourrez observer dans les haies

Plantes comestibles



⤴ **Épine-vinette** : Cet arbuste épineux produit de petits fruits rouges allongés qui peuvent être consommés lorsqu'ils sont mûrs en septembre.

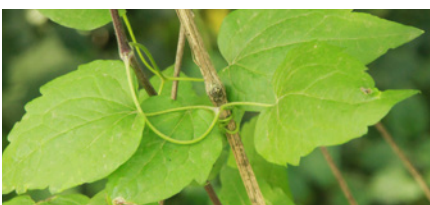


⤴ **Églantier** : Ces plantes ne manquent pas de piquant et de saveur. Il faudra attendre les premières gelées pour pouvoir récolter son fruit rouge pour fabriquer la célèbre confiture d'églantines.



⤴ **Aubépine** : Son fruit, rouge à maturité, est appelé « cenelle ». Il est farineux et peu goûteux mais il peut néanmoins servir à la préparation de gelées ou de confitures.

Plantes toxiques



⤴ **Clématite** : cette liane s'agrippe aux arbres et arbustes pour accéder à la lumière.



⤴ **Cornouiller sanguin** : ses feuilles magiques se colorent de rouge avec le temps alors que ses fruits deviennent noirs.



⤴ **Troène** : méfiez-vous de ces baies noires brillantes, elles sont toxiques.



⤴ **Viorne lantane** : Ses fruits sont légèrement toxiques lorsqu'ils sont encore verts ou rouges. Noirs à maturité, ils seraient comestibles mais sans grand intérêt gustatif.