

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

www.bourgogne-nature.fr



MÛRES. Le mois de septembre rime aussi avec le temps des cueillettes de baies sauvages.

Un festin pour tous

À la fin de l'été, de délicieux fruits, les mûres, commencent à noircir et à révéler toutes leurs saveurs. Mais sommes-nous les seuls à les apprécier ?

Fruit du mûrier (arbre d'ornement cultivé) la mûre est aussi, et surtout chez nous, celui de la ronce sauvage. Tout le long de l'année, nous évitons de passer dans ces buissons munis de nombreux aiguillons. Désormais, nous les cherchons pour recueillir leurs fruits fragiles. N'oubliez pas de vous habiller avec des vêtements confortables qui ne craignent ni taches, ni accros ! Après avoir fourni des fleurs blanches ou rosées, la ronce commune produit des fruits qui sont d'abord roses, comme des framboises, puis noirs dès qu'ils ont atteint leur maturité.

Un fruit à partager

À proprement parler, les mûres sont des "faux fruits" composés de dizaines de drupes (fruits charnus avec un pépin). Elles ne se gardent que très peu de temps, même au frais. Suivant les goûts de chacun, elles sont mangées fraîches dès leur cueillette, en salade, ou bien cuites en gelée, confiture, sirop ou tarte. Les "fruits" de la ronce sont aussi utilisés pour fabriquer de la liqueur ou du vin.

Les animaux ont aussi



FANETTE
À TÊTE
NOIRE



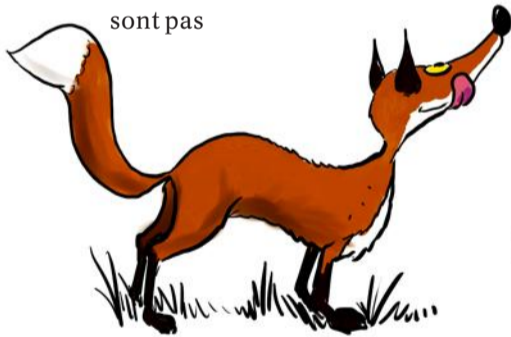
GRIVE MUSICIENNE



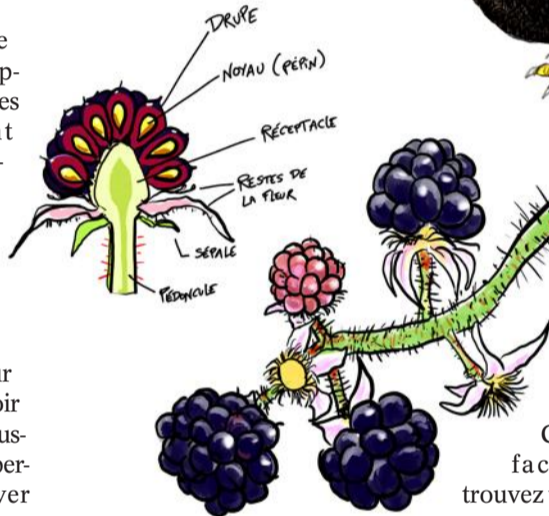
MERLE NOIR

repéré ce festin à ciel ouvert. De nombreux oiseaux apprécient ces petites baies qui arrivent à point nommé et leur permettent de faire des réserves de graisse. C'est le cas de nombreuses fauvettes, comme la fauvette à tête noire, qui en mangent beaucoup pendant leur migration. Le merle noir et les grives prennent aussi leur part, ce qui leur permet de préparer l'hiver qui approche.

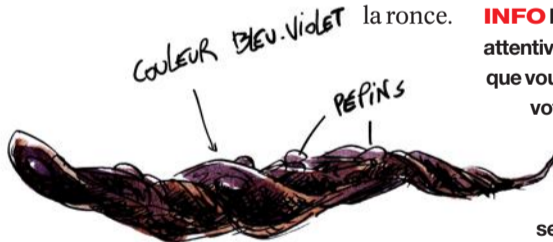
Les mammifères ne sont pas



Alcorno



en reste. Les mustélidés comme la fouine ou la martre deviennent particulièrement frugivores à cette époque. Cela peut se repérer facilement si vous trouvez un excrément : on remarque les petits grains que composent les mûres. Il en est de même avec le renard roux qui se sert allègrement sur la ronce.



CROÛTE DE RENARD
NOURRI AUX MÛRES

À SAVOIR

BON POUR LA LIGNE

Riches en fibres et en glucides, à poids égal, une pomme est plus calorique ! Elle contient aussi de nombreux minéraux et oligoéléments, sans compter les vitamines C et E. Il n'y a donc pas de quoi se priver !

D'ailleurs, lorsque vous cueillez des mûres, faites très attention ! Le goupil peut être porteur d'une maladie qui se transmet par ses déjections. Si celles-ci ont été en contact avec un fruit qui est ingéré par l'homme, ce dernier peut développer une maladie très grave appelée l'échinococcose alvéolaire. Le conseil à suivre est de ne jamais rien cueillir qui soit à la hauteur d'un renard !

Désormais, n'hésitez plus à aller vous promener dans les chemins et lisières de forêt et à cueillir, toujours en hauteur, de belles mûres à la fois sucrées et acidulées.

INFO N'oubliez pas de regarder attentivement les petits animaux que vous rencontrerez lors de votre cueillette des fruits.

Notez ces informations en ligne sur www.bourgogne-nature.fr (E-Observations) et participez à l'inventaire régional de la nature.

UNE ASSOCIATION

Bourgogne-Nature : un pour tous, tous pour un !



L'association fédératrice Bourgogne-Nature est née. Quatre structures aux fonctions diverses et néanmoins complémentaires se réunissent autour d'un objectif commun : fédérer et transmettre les savoirs scientifiques et environnementaux en Bourgogne (la Société d'histoire naturelle

d'Autun, le Parc naturel régional du Morvan, la Société des sciences naturelles de Bourgogne et le Conservatoire d'espaces naturels de Bourgogne). Ne manquez pas les prochains événements de Bourgogne-Nature... Désormais, quatre structures s'uniront derrière cette alliance de mots aux consonances régionale et naturelle !

RENSEIGNEMENTS www.bourgogne-nature.fr.

NIÈVRE

Grande alose et autres poissons migrateurs

Profitez d'une soirée-conférence animée par la Réserve naturelle nationale du Val de Loire, en présence d'un expert de l'association Loire Grands Migrateur pour découvrir l'univers des poissons migrateurs peuplant la Loire.



PRATIQUE Samedi 15 septembre, 20 heures à La Charité-sur-Loire.

Rendez-vous au Cellier des Moines. Informations au 03.86.39.05.10.