



Bulletin forestier n°4 Avril 2022

Place Mouton

Nous avons réalisé nos plantations de vivaces comme prévu le 02 avril sous des températures très fraîches. Malgré les nuits suivantes sous températures négatives la plupart des plantes ont tenues le coup.

A nouveau un grand merci à Marion et Antoine qui nous ont fabriqués des écriteaux pour identifier nos végétaux.



Réception des vivaces



Mention spéciale à Stephanie et Sebastien (donateurs) venus d'Etampes



Le Nashi avec son écriteau



Une partie de l'équipe – A noter le petit Brasero 😊

Première FORET COMESTIBLE DE LIVRY / SEINE
PLACE MOUTON

Guilde du Kiwi

- 1 Kiwi femelle
- 2 Kiwi mâle
- 3 Tilleul
- 4 Aulne
- 5 Erable
- 6 Fevier d'amerique
- 7 Menthe à chat
- 8 Grande Consoude
- 9 Lavande
- 10 Melisse
- 11 Prunier
- 12 Groseilliers

Guilde du noisetier

- 1 Noisetier grande Halle
- 2 Noisetier webb's Prize Cobb
- 3 Noisetier papurie
- 4 Argoisier
- 5 Hêtre sans épine
- 6 Sureau de montagne
- 7 Baie de mer
- 8 Livèche
- 9 Consoude
- 10 Menthe marocaine
- 11 Raifort

Guilde du Prunier

- 1 Prunier tige Claude d'Althaus
- 2 Mimosa d'hiver
- 3 Passiflore
- 4 Prunier tige Eluda dorée
- 5 Cornouiller du Japon
- 6 Cereuier commun
- 7 Cognassier du Japon
- 8 Groseiller doré
- 9 Calament
- 10 Centauree des montagnes
- 11 Consoude noire
- 12 Alchimille
- 13 Cerfeuil
- 14 Lys d'un jour

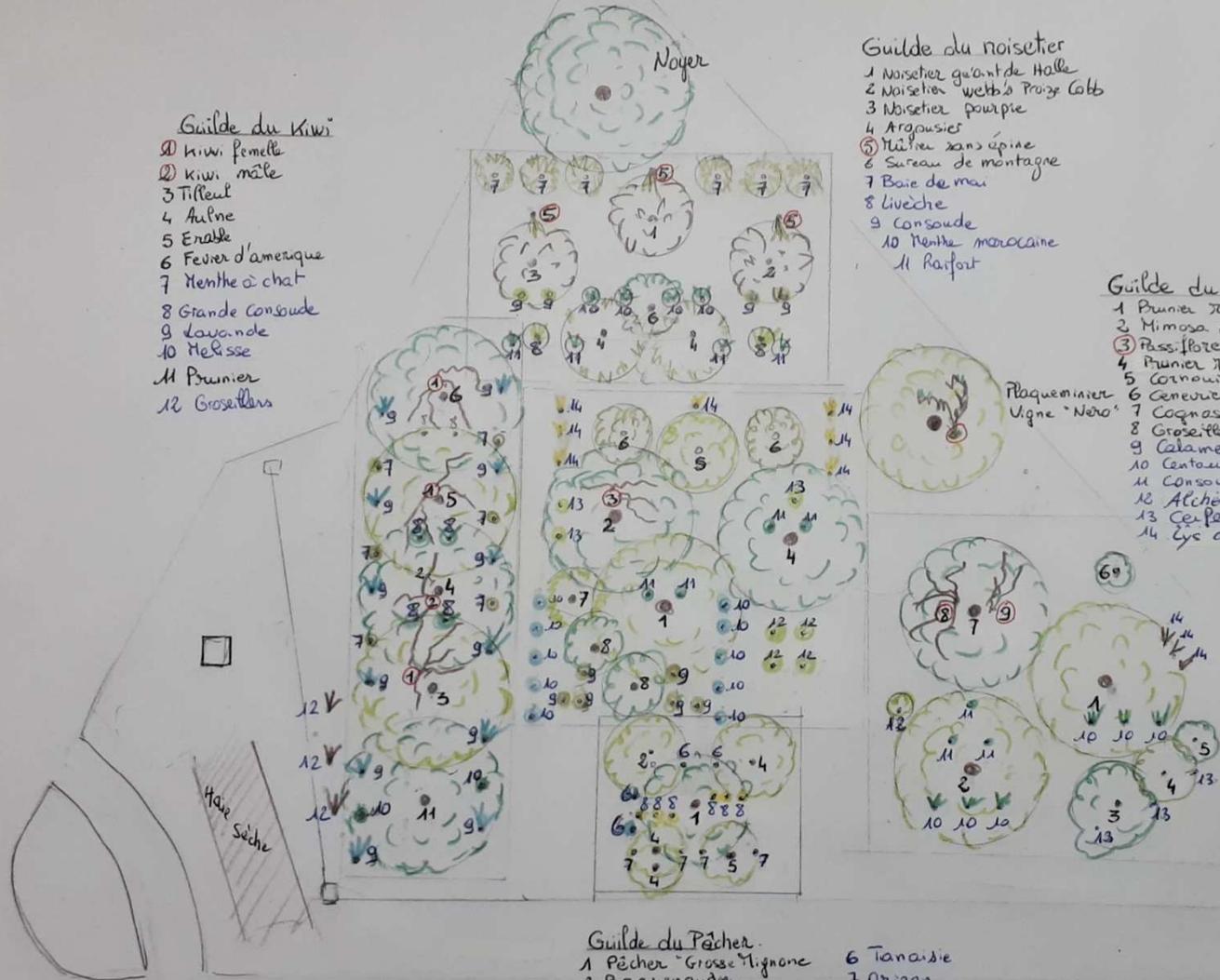
Guilde du Cerisier

- 1 Cerisier Burlat
- 2 Poirier asiatique
- 3 Baguenaudier
- 4 Arbre à pain
- 5 Rose de Stuenne
- 6 Groseiller à grappes
- 7 Olive de Bohême
- 8 Vigne 'Isabelle'
- 9 Houblon
- 10 Grande consoude
- 11 Hosta plantain
- 12 Topinambour
- 13 Menthe poivrée
- 14 Framboisier

Guilde du Pêcher

- 1 Pêcher 'Grosse Mignone'
- 2 Baguenaudier
- 3 Romarin
- 4 Pêcher Vigne
- 5 Pêcher

- 6 Tanaisie
- 7 Origan
- 8 Gous



Botanique

Le saviez-vous ?

Vous connaissez les mûres ?

Il existe deux types de végétaux (2 espèces différentes) qui donnent des mûres

La première connue de tous qui est le fruit issu des ronces.

Qui n'a jamais ramassé le long d'un chemin en août -septembre ces délicieux petits fruits noirs.

J'ai des souvenirs d'enfance de cueillette et de confiture maison.

Il s'agit de *Rubus fruticosus*



On connaît moins l'arbre : le Mûrier

Il s'agit du *Morus nigra*, *alba*, *rubra* (pour noir, blanc et rouge)



Et voilà ces deux espèces fruitières auront toute leur place dans nos forêts comestibles ;;;;;;;;;;;;;; 😊

Forêt comestible

Je vous propose d'appréhender le principe des forêts comestibles :

Il s'agit à l'origine du lieu de vie des peuples chasseur-cueilleur essentiellement situés dans les zones tropicales.

En effet le climat assure une très grande diversité animale et végétale.

Ces peuples tiraient toutes leurs ressources de cet environnement (de la nourriture aux matériaux de construction, de chauffage et de la médecine).

En milieu tempéré comme les nôtres ces environnements ont « été copié » notamment en Angleterre par Robert HART (1960) et ensuite par Martin CRAWFORD

Ces forêts portent plusieurs noms comme :

Jardin-forêt, forêt-jardin, forêt nourricière

Un des principes essentiels tiré également de la permaculture pour la culture d'annuelles, est celui du non travail du sol. (Pas de labour)

Le sol est la maison d'un ensemble de vie très complexe qui comporte :

- Les minéraux (issue en partie des roches mères)
- Les insectes et autres invertébrés (Vers de terre, collambole, araignées...)
- Les bactéries
- Les champignons que l'on dit être le réseau du sol (ils sont d'ailleurs en symbiose avec les racines des arbres) ainsi que toutes les racines des végétaux présents

Nous verrons dans un prochain bulletin quels sont les autres principes des forêts comestibles comme l'auto-fertilité et les associations (La phytosociologie)

N'hésitez pas à me solliciter si vous souhaitez aborder certains sujets

Arborément