

Panneaux allée gourmande

Bienvenue dans l' « allée gourmande ». Sur environ 350 mètres, vous découvrirez, sur votre gauche, plus de 20 essences d'arbres réputés pour leurs qualités gustatives, mellifères ou médicinales. Qu'ils soient consommés à table, par les oiseaux et autres animaux ou en tisanes et compléments alimentaires, ils ont tous un intérêt indéniable pour la biodiversité.

- **Prunier – Prunus altesse double**
Le prunier Altesse Double fleurit en avril et mai avec des fleurs blanches. Il produit beaucoup de petits fruits ovales de couleur bleu/violet foncé, à la chair jaune et ferme. La récolte s'effectue fin août.
- **Prunier - Prunus Belle de Louvain**
Le prunier Belle de Louvain est un très bon pollinisateur, avec une floraison abondante. Les fruits, récoltés fin août, sont de gros calibre, à chair jaune et juteuse.
- **Cerisier - Prunus avium Bigarreau Napoléon**
Le cerisier bigarreau Napoléon produit des fruits de gros calibre en forme de cœur, de couleur rouge/jaune. La récolte s'effectue fin juin.
- **Cerisier - Prunus avium Burlat**
Le cerisier Burlat est connu pour donner les premières cerises de l'année, dès la mi-mai. Les fruits sont gros, de couleur rouge foncé, à chair ferme et sucrée.
- **Pommier - Malus domestica Jonagold**
Le pommier Jonagold est très productif. Les pommes sont de calibre moyen, de couleur rouge pâle et jaune et de chair jaune croquante et juteuse. La récolte s'effectue en octobre.
- **Pommier - Malus domestica rode Boskoop**
De variété très ancienne, le pommier Boskoop donne des fruits jaunes et rouges, à chair acidulée. Très bonne pomme de garde (jusque mars-avril), récoltée en septembre / octobre.
- **Poirier - Pyrus communis Conference**
Le poirier conférence donne une poire allongée, en forme de goutte et de couleur vert clair marbré de brun. La chair est juteuse et ferme. Elle se récolte en octobre.
- **Poirier - Pyrus communis Doyenne du Comice**
De variété ancienne, la poire Doyenne de Comice est de calibre gros à très gros, de chair blanchâtre très juteuse. La récolte s'effectue fin septembre mais les fruits sont fragiles et se gardent mal.
- **Prunier - Prunus domestica Victoria**
Le prunier Victoria donne de gros fruits rouges/violet sur fond jaune. La chair est jaune et ferme. La récolte s'effectue début septembre.
- **Prunier - Prunus domestica 'reine claud d'Oullins'**
Ancienne variété, le prunier Reine Claude D'Oullins donne des petits fruits jaunes verdâtres de taille moyenne. La variété murît de manière irrégulière de fin juillet à août.
- **Néflier - Mespilus germanica**
Le néflier est un bel arbre d'ornement mais il donne également des fruits sucrés à pépins consommés blets (après les premières gelées donc).
- **Bouleau - Betula pendula symbole verruca**
La sève de bouleau (ou eau de bouleau) est bien connue pour ses nombreux bienfaits : détox, confort articulaire, réhydratation, soins de la peau et des cheveux... Il est

également possible de consommer des infusions de feuilles de bouleau, ou des décoctions de bourgeons (appelés chatons).

- **Tilleul à petites feuilles - *Tilia cordata***

Également appelé tilleul à infusion, le tilleul à petites feuilles fleurit en juillet. Les fleurs sont récoltées en début de floraison, lorsqu'il reste encore quelques boutons fermés, durant 2 à 3 jours. Elles sont ensuite séchées pour être utilisées en tisanes aux vertus facilite le sommeil de qualité, améliore la circulation sanguine.

- **Tilleul à grandes feuilles - *Tilia platyphyllos***

Le tilleul peut être consommé en infusion pour ses fleurs, mais d'autres parties de l'arbre ont des bienfaits pour la santé : l'aubier rouge, partie entre le bois et l'écorce, favorise le drainage des reins et du foie et a des propriétés cholérétiques, antispasmodiques et vasodilatatrices, utilisées pour soigner les affections hépatobiliaires et apaiser les migraines.

- **Merisier - *Prunus avium***

Le merisier est particulièrement connu pour faire le bonheur des oiseaux. Cependant, les merises sont comestibles et servent à la fabrication du kirsch (bien qu'elles soient trop amères pour être consommées telles quelles par humain).

- **Cornouiller sauvage - *Cornus mas***

Le fruit du cornouiller, la cornouille, peut se déguster frais, cueilli directement sur l'arbre mais il peut également est consommé en confitures, gelées, jus, liqueurs etc... Les noyaux de cornouillers, une fois torréfiés peuvent également substituer le café.

- **Poirier - *Pyrus calleryana* Chanticleer**

Poirier d'ornement, le *Pyrus Chanticleer* est connu pour sa forme pyramidale, d'une hauteur moyenne de 12 mètres. Cette variété attire de nombreux pollinisateurs et se parent d'une magnifique couleur jaune-orangée à l'automne. Les petites poires ovoïdes (de 1 cm de diamètre) brunâtres, sont particulièrement attractives pour les oiseaux.

- **Pommier – *Malu domestica* Radoux**

Le pommier Radoux est une variété originaire du pays de Liège. Les pommes sont de calibre moyen et de couleur rouge, particulièrement bonnes comme fruits de table. Elles sont à maturité début octobre et se conservent jusqu'à fin novembre.

- **Pommier – *Malu domestica* Godivert**

Le pommier Godivert offre des pommes de calibre moyen à gros, de couleur vert-jaune et rouge. Ses fruits, mûrs à la fin octobre, sont parfaits pour la cuisine (particulièrement en compote) et se conservent jusqu'à avril-mai.

- **Prunellier - *Prunus spinosa***

Aussi appelé Epine noire, le prunellier forme un buisson très épineux, particulièrement mellifère (qui attire les pollinisateurs). Ses fruits, les prunelles, de 6 à 15mm de diamètre de couleur violette/bleue à noire sont âpres tant qu'ils n'ont pas subi les premières gelées. Ils sont traditionnellement utilisés dans la fabrication d'alcools locaux.

- **Marronnier - *Aesculus hippocastanum***

Le fruit du marronnier, le marron, est enfermé dans une bogue hérissée de pointes. À ne pas confondre avec les châtaignes, consommées comme « marrons chauds » sur les marchés. Les vrais marrons eux, sont toxiques. Son écorce, par contre, riche en tanins et flavonoïdes, est utilisée en préparations contre les problèmes de circulation sanguine.

- **Viorne Obier - *Viburnum opulus***

Arbuste fleurissant de mai à juillet, la Viorne Obier donne des petites baies rouges non comestibles crues mais utilisées cuites pour produire des coulis, confitures ou gelées. Elles sont également utilisées en médecine traditionnelle contre les problèmes digestifs (antispasmodique) et de nombreux autres bienfaits tels que antioxydant, antimicrobien, analgésique...

- **Sorbier des oiseleurs - *Sorbus aucuparia***

Comme son nom l'indique, le sorbier des oiseleurs est particulièrement apprécié par les oiseaux. Ses fruits (appelés les sorbes) sont non toxiques (sauf crues et en grande quantité) mais particulièrement âpres et servent donc principalement à la cuisine, après cuisson prolongée, en sauces aigres-douces, chutneys, gelées ou confitures. Ils sont également connus pour leur caractère diurétique.

- **Pommier sauvage - *Malus sylvestris***

Le pommier sauvage, parfois utilisé comme porte-greffe pour la culture de pommiers domestiques, produit de petites pommes de couleur jaune-verte au goût acide mais qui deviennent plus douces après le gel d'automne, où elles peuvent alors être préparées en gelées ou confitures.

- **Bourdaïne - *Rhamnus frangula***

La bourdaïne est particulièrement connue en phytothérapie, pour ses propriétés médicinales. En effet, son écorce et ses jeunes rameaux ont des vertus laxatives, améliorent la digestion, antioxydants, anti-inflammatoires, ... Ses fruits, quant à eux, sont toxiques.