

Carré 1 Plantes Voyageuses - Plate - bande 1 à 6 : Plantes des forêts et lisières calcaires... dont certaines sont comestibles

Carré 1 Plantes Voyageuses - Plate-bande 1 (15) - Les lisières zones de rencontres

Texte de la PB :

Les lisières forestières calcaires sont des zones très riches et variées car elles bénéficient d'un éclairage plus important que le couvert forestier : elles accueillent nombre de plantes herbacées, certaines appréciant plutôt l'ombre, d'autres le soleil. Les lisières sont des zones de transition et de déplacement pour la flore, mais aussi pour la faune : elles jouent un rôle majeur dans les continuités écologiques.

Nom commun	Nom cultivar	Nom scientifique	précision	Var en latin	Obtenteur	Famille	Précision étiquette : toxicité	Présence étiquette 20/05/2020	Présence plante	Autres infos complémentaires
Petite cigüe		<i>Aethusa cynapium subsp. cynapioides</i>				APIACEAE	Mortelle	ok		Origine Eur
Orchis pyramidal		<i>Anacamptis pyramidalis</i>			(L.) Rich.	Amaranthaceae	Non connu	ok		Origine W-C-S-eur.
Flouve odorante		<i>Anthoxanthum odoratum</i>			L.	POACEAE	Comestible	ok		
Aster amelle		<i>Aster amellus</i>			L.	ASTERACEAE	Non connu	ok		Origine Eurasiat Protégée
Avoine pubescente		<i>Avenula pubescens</i>			(Huds.) Dumont	POACEAE	Non connu	ok		
Brachypode penné		<i>Brachypodium pinnatum</i>			(L.) P.Beauv.	POACEAE	Non connu	ok		Origine Eurasiat

Noix de terre		<i>Bunium bulbocastanum</i>			L.	APIACEAE	Comestible	ok		Origine S-W-eur vivace ombellifère recherchée pour ses tubercules comestibles , crus ou cuits, d'une grande valeur nutritive, avec un goût très fin rappelant celui de la pomme de terre et justifiant ses surnoms de noix de terre, ou de châtaigne de terre. A prélever en automne. Les graines peuvent également être utilisées en condiment.
Buphtalme à feuilles de saule		<i>Bupthalmum salicifolium</i>			L.	ASTERACEAE	Non connu	ok		Origine C-eur.
Buis		<i>Buxus sempervirens</i>			L.	BUXACEAE	Toxique	ok		
Céphalanthère à grandes fleurs		<i>Cephalanthera damasonium</i>			(Miller) Druce	ORCHIDACEAE	Non connu	ok		
Cotonéaster commun		<i>Cotoneaster integerrimus</i>			Medik.	ROSACEAE	Toxique	ok		Baies appréciées des oiseaux, toxiques pour les humains
Tamier commun		<i>Dioscorea communis</i>			(L.) Caddick	DIOSCOREACE AE	Comestible	ok		Origine Europe Les jeunes pousses

					& Wilkin					sont parfois consommées comme des asperges mais elles restent amères
Fétuque rouge		<i>Festuca rubra</i>			L.	POACEAE	Toxique	ok		Origine Eurasiat. Entretient une relation avec un champignon qui produit un alcaloïde <i>Epichloë festucae</i>
Avoine des près		<i>Helictochloa pratensis</i>			(L.) Romero Zarco	POACEAE	Comestible	ok		Origine Eur
Houlque laineuse		<i>Holcus lanatus</i>			L.	POACEAE	Toxique	ok		Origine eur.
Lis martagon		<i>Lilium martagon</i>			L.	LILIACEAE	Comestible	ok		
Orchis pourpre		<i>Orchis purpurea Hudson</i>				ORCHIDACEAE	Non connu	ok		
Platanthère à deux feuilles		<i>Platanthera bifolia (L.) L.C.M.Richard</i>				ORCHIDACEAE	Non connu	ok		
Sceau de Salomon multiflore		<i>Polygonatum multiflorum (L.) All.</i>				LILIACEAE	Non connu	ok		
Sceau de Salomon		<i>Polygonatum odoratum (Miller) Druce</i>				LILIACEAE	Toxique	ok		
Sureau noir		<i>Sambucus nigra</i>			L.	ADOXACEAE	Comestible	ok		Les fruits se cuisinent en confitures, boissons riches en vitamine C. Les fleurs

										aromatisent des boissons et liqueurs.
Solidage verge d'or		<i>Solidago virgaurea</i>			L.	ASTERACEAE	Comestible	ok		Eurosib médicinale
Aster lancéolé		<i>Symphyotrichum lanceolatum</i>			(Willd.) G.L.Nes om	ASTERACEAE	Non connu	ok		envahissante
Tanaisie en corymbe		<i>Tanacetum corymbosum</i>			(L.) Sch. Bip.	ASTERACEAE	Comestible	ok		Eur médicinale
Grémil officinal		<i>Lithospermum officinale</i> L.			L.	BORAGINACEAE	Non connu	ok		Origine Eurasiat

Plantes présentes sur la liste de 2017 mais non observées en 2022

Nom commun	Nom scientifique famille	famille	Comestible / Toxique / Nc	Origine géographique	Phrase sur la plante	Précisions techniques	Etiquette OK
Herbe de Sainte-Barbe	<i>Barbarea vulgaris</i> R. Br.	BRASSICACEAE	C	Eurasiat.	Comestible, feuilles comestibles		ok
Anthoxanthum des prés	<i>Anthoxanthum odoratum</i> L.	POACEAE	C	Eurosib.	utilisation condimentaire proche de l'herbe à bison. Séchée au préalable, peut être utilisée pour parfumer des sauces		ok
Lis martagon	<i>Lilium martagon</i> L.	LILIACEAE	C	Eurasiat.	Le bulbe est comestible après cuisson mais cette plante est protégée		

Carré 1 Plantes Voyageuses - Plate-bande 2 (14) - Les plantes s'adaptent aux conditions du milieu... ou disparaissent !

Texte de la plate-bande

Les diverses espèces de plantes ne sont pas réparties uniformément sur l'ensemble de notre planète car les conditions sont variables et les plantes n'ont pas toutes les mêmes besoins (accès à l'eau, à la lumière du soleil, présence de ravageurs, concurrence...). Dans un milieu, l'adaptation aux différentes contraintes crée une dynamique des populations : celles qui s'adaptent le mieux ont plus de chance de se reproduire et de survivre. Elles contribuent à la richesse des paysages partout dans le monde.

Nom commun	Nom cultivar	Nom scientifique	précision	Var en latin	Obtenteur	Famille	Précision étiquette : toxicité	Présence étiquette 20/05/2020	Présence plante	Autres infos complémentaires
Belladone		<i>Atropa belladonna</i>			L.	SOLANACEAE	Toxique	ok		Eurasiat Mortelle
Campanule gantelée		<i>Campanula trachelium</i>			L.	CAMPANULACEAE	Comestible	ok		Eurasiat
Clinopode ascendant		<i>Clinopodium nepeta</i>	subsp.	<i>ascendens</i>	(Jord.) B.Bock	LAMIACEAE	Comestible	ok		S-eur. Parfum puissant, proche de la menthe et de l'origan
Clinopode commun		<i>Clinopodium vulgare</i>			L.	LAMIACEAE	Non connu	ok		Eurasiat.
Liseron des haies		<i>Convolvulus sepium</i>			L.	CONVOLVULACEAE	Non connu	ok		
Cornouiller sanguin		<i>Cornus sanguinea</i>			L.	CORNACEAE	Toxique	ok		Origine Eur. Fruits non comestibles pour les humains

Nom commun	Nom cultivar	Nom scientifique	précision	Var en latin	Obtenteur	Famille	Précision étiquette : toxicité	Présence étiquette 20/05/2020	Présence plante	Autres infos complémentaires
Cynoglosse officinale		<i>Cynoglossum officinale</i>			L.	BORAGINACEAE	Toxique	ok		Eurasiat
Digitale à grandes fleurs		<i>Digitalis grandiflora</i> Miller				PLANTAGINACEAE	Toxique	ok		Eurosib. mortelle
Digitale jaune		<i>Digitalis lutea</i>			L.	PLANTAGINACEAE	Toxique	ok		W-C-eur. Piste d'atterrissage pour insectes
Gaillet glauque		<i>Galium glaucum</i>			L.	RUBIACEAE	Non connu	ok		Eur.
Gentiane jaune		<i>Gentiana lutea</i>			L.	GENTIANACEAE	Comestible	ok		Prairies sèches. La racine séchée, râpée, macérée dans du vin blanc est utilisée pour la fabrication de boissons apéritives amères.
Héliantheme jaune		<i>Helianthemum nummularium</i>			(L.) Mill.	CISTACEAE	Non connu	ok		Eur.
Troène commun		<i>Ligustrum vulgare</i>			L.	OLEACEAE	Toxique	ok		Eurasiat. Baies noires toxiques
Mélitte à feuilles de mélisse		<i>Melittis melissophyllum</i>			L.	LAMIACEAE	comestible	ok		Eur. médicinale
Marjolaine sauvage		<i>Origanum vulgare</i> L.				LAMIACEAE	comestible	ok		Les feuilles et les sommités fleuries aromatisent les pizzas.

Nom commun	Nom cultivar	Nom scientifique	précision	Var en latin	Obtenteur	Famille	Précision étiquette : toxicité	Présence étiquette 20/05/2020	Présence plante	Autres infos complémentaires
										Pelouses sèches Eurasiat..
Raiponce en épi		<i>Phyteuma spicatum L.</i>				CAMPANULAC EAE	comestible	ok		Eur
Epine noire		<i>Prunus spinosa L.</i>				ROSACEAE	comestible	ok		Eur. Fruits comestibles blets mais très astringents avant les gelées. En revanche, ils entrent dans la préparation de gelées, confitures, liqueurs, et plats en sauce très goûteux...
Garance des teinturiers		<i>Rubia peregrina L.</i>				RUBIACEAE	Toxique	ok		S-W-eur.
Epiaire officinale		<i>Stachys officinalis (L.) Trevis.</i>				LAMIACEAE	Non connu	ok		Eur.
Epiaire des forêts		<i>Stachys sylvatica L.</i>				LAMIACEAE	comestible	ok		Eurosib. Les feuilles et jeunes pousses au goût prononcé de cèpe peuvent être utilisées pour aromatiser les plats, crues en salade, blanchie comme légume ou encore en potage.

Nom commun	Nom cultivar	Nom scientifique	précision	Var en latin	Obtenteur	Famille	Précision étiquette : toxicité	Présence étiquette 20/05/2020	Présence plante	Autres infos complémentaires
Dompte venin		<i>Vincetoxicum hircundinaria Medik.</i>				APOCYNACEAE	Toxique	ok		Origine Eurasiat
Buplèvre en faux		<i>Bupleurum falcatum</i>			L.	APIACEAE		ok		
Laserpitium à feuilles larges		<i>Laserpitium latifolium</i>			L.	APIACEAE		ok		
Grande boucage		<i>Pimpinella major</i>			(L.) Huds.	APIACEAE		ok		
Sésili des montagnes		<i>Seseli montanum</i>			L.	APIACEAE		ok		
Torilis du japon		<i>Torilis japonica</i>			(Houtt.) DC.	APIACEAE		OK		
Primevère officinale		<i>Primula veris</i>			L.	PRIMULACEAE		série 02/06/22		
Sanicule d'Europe		<i>Sanicula europea</i>			L.	APIACEAE		OK		

Carré 1 Plantes Voyageuses - Plate-bande 3 (13) - Se déplacer pour trouver des ressources

Texte de la plate-bande

Si les plantes sont fixes, les animaux se déplacent, notamment à la recherche de nourriture, sur un territoire appelé leur domaine vital. Il est variable selon différents facteurs l'espèce, le sexe, le stade de développement, l'âge, le poids, le régime alimentaire, la place dans la chaîne alimentaire, la saison, la concurrence au sein de l'espèce ou avec d'autres ou encore l'abondance des ressources. En se déplaçant, beaucoup d'animaux contribuent à la dispersion des plantes, notamment en transportant leurs graines.

Nom commun	Nom cultivar	Nom scientifique	précision	Var en latin	Obtenteur	Famille	Précision étiquette : toxicité	Présence étiquette 20/05/2020	Présence plante	Autres infos complémentaires
Aigremoine eupatoire		<i>Agrimonia eupatoria</i>			L.	ROSACEAE	comestible	ok		Eur. Appelée aussi thé des bois. Toutes les parties tendres de l'aigremoine eupatoire, fleurs comprises, sont comestibles et aromatiques.
Alchémille commune		<i>Alchemilla xanthochlora</i>			Rothm.	ROSACEAE	Non connu	ok		Eur.
Alliaire pétiolée		<i>Alliaria petiolata</i>			(M.Bieb.) Cavara & Grande	BRASSICACEAE	comestible	ok		Eur. Feuille au goût d'ail, Les graines, piquantes comme les graines de moutarde, peuvent être utilisées comme épice.
Ancolie vulgaire		<i>Aquilegia vulgaris</i>			L.	RANUNCULACEAE	Non connu	ok		Eurasiat.

Nom commun	Nom cultivar	Nom scientifique	précision	Var en latin	Obtenteur	Famille	Précision étiquette : toxicité	Présence étiquette 20/05/2020	Présence plante	Autres infos complémentaires
Barbarée commune		<i>Barbarea vulgaris</i>			W.T.Aiton	BRASSICACEAE	Comestible	ok		Eurasiat. Comestible, feuilles comestibles
Coronille couronnée		<i>Coronilla coronata</i>			L.	FABACEAE	Non connu	ok		C-eur.
Coronille faux sene		<i>Coronilla emerus</i>			L.	FABACEAE		ok		
Julienne des dames		<i>Hesperis matronalis</i>			L.	BRASSICACEAE		ok		
Spirée filipendule		<i>Filipendula vulgaris</i>			Moench	ROSACEAE	Non connu	ok		Eurasiat.
Genêt poilu		<i>Genista pilosa</i>			L.	FABACEAE	Non connu	ok		W-C-Eur.
Géranium sanguin		<i>Geranium sanguineum</i>			L.	GERANIACEAE	Toxique	ok		Eur
Hélianthème jaune		<i>Helianthemum nummularium</i>			(L.) Mill.	CISTACEAE	Non connu	ok		Eur.
Hellébore fétide		<i>Helleborus foetidus</i>			L.	RANUNCULACEAE	Non connu	ok		S-W-eur.
Millepertuis hérissé		<i>Hypericum hirsutum</i>			L.	HYPERICACEAE	Non connu	ok		Eur.
Millepertuis des montagnes		<i>Hypericum montanum</i>			L.	HYPERICACEAE	Non connu	ok		Eurosib.
Gesse à large feuille		<i>Lathyrus latifolius</i>			L.	FABACEAE	Comestible	ok		C-S-eur. Les graines se consomment fraîches, comme des petits pois.

Nom commun	Nom cultivar	Nom scientifique	précision	Var en latin	Obtenteur	Famille	Précision étiquette : toxicité	Présence étiquette 20/05/2020	Présence plante	Autres infos complémentaires
Gesse noire		<i>Lathyrus niger</i>			(L.) Bernh.	FABACEAE	Non connu	ok		Eur
Gesse des prés		<i>Lathyrus pratensis</i>			L.	FABACEAE	Toxique	ok		Eurasiat.
Nivéole de printemps		<i>Leucojum vernum L.</i>			L.	AMARYLLIDACEAE	Non connu	ok		Eur.
Tabouret des montagnes		<i>Noccaea montana</i>			(L.) F.K.Mey.	BRASSICACEAE	Non connu	ok		C-S-eur.
Potentille stérile		<i>Potentilla sterilis</i>			(L.) Garcke	ROSACEAE	Comestible	ok		Eur. Comestible mais le fruit n'a pas de saveur
Rose des champs		<i>Rosa arvensis</i>			Hudson	ROSACEAE	Comestible	ok		Eur. Fruits comestibles
Ronce bleuâtre		<i>Rubus caesius</i>			L.	ROSACEAE	Comestible	ok		Eur. Fruit comestible acidulé. Les drupes se consomment comme des framboises, en plus acides.
Ronce des rochers		<i>Rubus saxatilis</i>				ROSACEAE	Comestible	ok		Eurosib. Les drupes peuvent être consommées naturelles ou cuisinées. Elles sont un peu acides mais agréables au palais. Petit développement

Nom commun	Nom cultivar	Nom scientifique	précision	Var en latin	Obtenteur	Famille	Précision étiquette : toxicité	Présence étiquette 20/05/2020	Présence plante	Autres infos complémentaires
Compagnon rouge		<i>Silene dioica</i>						ok		
Silène d'Italie		<i>Silene italica</i>			(L.) Pers.	CARYOPHYLLACEAE	Comestible	ok		S-C-eur. Fleur et feuilles comestibles
Trèfle intermédiaire		<i>Trifolium medium</i>			L.	FABACEAE	Non connu	ok		Eurosib.
Trèfle des montagnes		<i>Trifolium montanum</i>			L.	FABACEAE	Non connu	ok		Eur.
Trèfle des prés		<i>Trifolium pratense</i>			L.	FABACEAE	Comestible	ok		Eurosib. Fleurs comestibles
Trèfle pourpre		<i>Trifolium rubens</i>			L.	FABACEAE	Comestible	ok		C-eur. Fleurs comestibles
Viorne lantane		<i>Viburnum lantana</i>			L.	ADOXACEAE	Non connu	ok		Eur.
Viorne obier		<i>Viburnum opulus</i>			L.	ADOXACEAE	Comestible	ok		Eurasiat. Fruits, rouges, sont consommés cuits depuis bien longtemps à travers toute l'Europe pour faire des gelées, du vin, des confitures, des tartes, des compotes acides.
Vesce à feuilles grêles		<i>Vicia tenuifolia</i>			Roth	FABACEAE	Non connu	ok		C-S-E-eur.
Violette		<i>Viola hirta</i>			L.	VIOLACEAE	Non connu	ok		Eurasiat..

Nom commun	Nom cultivar	Nom scientifique	précision	Var en latin	Obtenteur	Famille	Précision étiquette : toxicité	Présence étiquette 20/05/2020	Présence plante	Autres infos complémentaires
hérissée										
Violette odorante		<i>Viola odorata</i>			L.	VIOLACEAE	Comestible	ok		Eur. Les fleurs confites et cristallisées deviennent des bombons, les feuilles peuvent être consommées en légumes.

	Nom scientifique à vérifier sur INPN
--	--------------------------------------

Carré 1 Plantes Voyageuses - Plate-bande 4 (12) - Les changements climatiques entraînent la migration des plantes.

Texte de la plate-bande

Elles présentent des habitats variés riches en espèces (faune et flore). Majoritairement composées de chênes, de hêtres, de charmes et d'érables, les forêts calcaires sont rencontrées sur les plateaux bourguignons et dans les grandes plaines. Sous les arbres, de nombreuses plantes fleurissent au printemps lorsque l'accès à la lumière du soleil est favorable, avant l'apparition des feuilles des arbres.

Nom commun	Nom cultivar	Nom scientifique	précision	Var en latin	Obtenteur	Famille	Précision étiquette : toxicité	Présence étiquette 20/05/2020	Présence plante	Autres infos complémentaires
Arum d'Italie		<i>Arum italicum</i>			Mill.	ARACEAE	Toxique	ok		S-eur. Les tubercules ont été consommés en période de disette, mais la plante crue est toxique
Gouet		<i>Arum maculatum</i>			L.	ARACEAE	Toxique	ok		Eur. Très toxique
Brachypode des bois		<i>Brachypodium sylvaticum</i>			(Hudson) P.Beauv.	POACEAE	Non connu	ok		Eur. La plupart des poacées sauvages sont comestibles, mais les graines sont de très petite taille en comparaison avec les céréales cultivées. Prévoir un bac car courant
Brome rameux		<i>Bromoptis ramosa</i>			(Huds.) Holub	POACEAE	Non connu	ok		Eur.
Calamagrostid		<i>Calamagrostis</i>			(L.) Roth	POACEAE	Non connu	ok		Eur.

Nom commun	Nom cultivar	Nom scientifique	précision	Var en latin	Obtenteur	Famille	Précision étiquette : toxicité	Présence étiquette 20/05/2020	Présence plante	Autres infos complémentaires
e épigéos		<i>epigejos</i>								
Laiche blanche		<i>Carex alba</i>			Scop.	CYPERACEAE	Non connu	ok		Eurosib.
Laiche fausse brize		<i>Carex brizoides L.</i>			L.	CYPERACEAE	Comestible	ok		C-E-eur.
Laîche modeste		<i>Carex demissa</i>			Hormen.	CYPERACEAE	Non connu	ok		N-W-C-eur.
Laîche digitée		<i>Carex digitata</i>			L.	CYPERACEAE	Toxique	ok		Eurosib.
Laîche de Haller		<i>Carex halleriana</i>			Asso	CYPERACEAE	Non connu	ok		S-SC-eur.
Laîche des montagnes		<i>Carex montana</i>			L.	CYPERACEAE	Non connu	ok		Eur.
Laîche des bois		<i>Carex sylvatica</i>			Huds.	CYPERACEAE	Non connu	ok		Eur.
Laiche des ombrages		<i>Carex umbrosa</i>			Host.	CYPERACEAE		ok		
Sabot de Vénus		<i>Cypripedium calceolus L.</i>				ORCHIDACEAE	Non connu	ok		Eurasiat
Chiendent des chiens		<i>Elymus caninus</i>			(L.) L.	POACEAE	Non connu	ok		Eur.
Epipactide helléborine		<i>Epipactis helleborine</i>			(L.) Crantz	ORCHIDACEAE	Non connu	ok		Eur.
Fétuque hétérophyllle		<i>Festuca heterophylla</i>			Lam.	POACEAE	Non connu	ok		Eur.
Orge d'Europe		<i>Hordelymus europaeus</i>			(L.) Harz	POACEAE	Non connu	ok		Eur.

Nom commun	Nom cultivar	Nom scientifique	précision	Var en latin	Obtenteur	Famille	Précision étiquette : toxicité	Présence étiquette 20/05/2020	Présence plante	Autres infos complémentaires
Iris fétide		<i>Iris foetidissima</i>			L.	IRIDACEAE	Non connu	ok		S-W-eur.
Mélique penchée		<i>Melica nutans</i>			L.	POACEAE	Non connu	ok		Eur.
Narcisse des poètes		<i>Narcissus poeticus</i>						ok		
Jonquille		<i>Narcissus pseudonarcissus</i> L.				AMARYLLIDACEAE	Toxique	ok		W-eur.
Listère ovale		<i>Neottia ovata</i> (L.) Bluff & Fingerh.				ORCHIDACEAE	Non connu	ok		Eur.
Orchis mâle		<i>Orchis mascula</i> (L.) L.				ORCHIDACEAE	Comestible	ok		Eur. Consommé en Inde
Raiponce en épi		<i>Phyteuma spicatum</i> L.				CAMPANULACEAE	Comestible	ok		Eur.
Paturin de Chaix		<i>Poa chaixii</i> Vill.				POACEAE	Non connu	ok		C-S-eur.
Paturin des bois		<i>Poa nemoralis</i> L.				POACEAE	Non connu	ok		Eur.
Sceau de Salomon		<i>Polygonatum odoratum</i> (Miller) Druce				ASPARAGACEAE	Toxique	ok		Eur. Baies noires toxiques
Primevère de printemps		<i>Primula veris</i> L.				PRIMULACEAE	Toxique	ok		Eur.
Fragon petit houx		<i>Ruscus aculeatus</i> L.				ASPARAGACEAE	Comestible	ok		S-eur.

Nom commun	Nom cultivar	Nom scientifique	précision	Var en latin	Obtenteur	Famille	Précision étiquette : toxicité	Présence étiquette 20/05/2020	Présence plante	Autres infos complémentaires
Fétuque géante		<i>Schedonorus giganteus</i> (L.) Holub				POACEAE	Non connu	ok		Eur.
Scille à deux feuilles		<i>Scilla bifolia</i> L.				ASPARAGACEAE	Non connu	ok		S-eur.
Souchet des bois		<i>Scirpus sylvaticus</i> L., 1753						ok		
Seslérie blanchâtre		<i>Seslaria caerulea</i> (L.) Ard.				POACEAE	Non connu	ok		Eur.
Tulipe sauvage		<i>Tulipa sylvestris</i> L.				LILIACEAE	Non connu	ok		S-eur.

	Nom scientifique à vérifier sur INPN
--	--------------------------------------

Carré 1 Plantes Voyageuses - Plate-bande 5 (11) - La cueillette des plantes, une pratique ancienne et actuelle

Texte de la plate-bande

La dernière période glaciaire prend fin progressivement il y a environ 12 000 ans. Des groupes humains complètent leur régime alimentaire plutôt carné par la cueillette de végétaux présents dans l'environnement. Souvent nomades, ils ont su identifier les plantes qu'ils pouvaient consommer sans risques pour leur santé. Ainsi la cueillette de plantes sauvages a précédé l'agriculture et en a très longtemps été un complément non négligeable dans l'alimentation.

Nom commun	Nom cultivar	Nom scientifique	précision	Var en latin	Obtenteur	Famille	Précision étiquette : toxicité	Présence étiquette 20/05/2020	Présence plante	Autres infos complémentaires
Érable de Montpellier		Acer monspessulanum			L.	SAPINDACEAE		série 02/06/22		
Parvier blanc		Aesculus parviflora			Walter	SAPINDACEAE		série 02/06/22		
Fusain d'Europe		Euonymus europaeus			L.	CELASTRACEAE	Toxique	série 02/06/22		Eur. Fruit : capsule à 4 lobes très convoités par les oiseaux en hiver. Les graines sont dispersées avec les excréments
Noyer noir		Juglans nigra			L.	JUGLANDACEAE		série 02/06/22		
Pulmonaire des montagnes		Pulmonaria montana			Lej.	BORAGINACEAE	Comestible	série 02/06/22		C-eur.
Orme champêtre		Ulmus minor			Mill.	ULMACEAE	Non connu	série 02/06/22		Eur. Samares ailés
Muscatelle		Adoxa			L.	VIBURNACEAE	Non connu	ok		Eur.

Nom commun	Nom cultivar	Nom scientifique	précision	Var en latin	Obtenteur	Famille	Précision étiquette : toxicité	Présence étiquette 20/05/2020	Présence plante	Autres infos complémentaires
		moschatellina				E				Le fruit blanc est comestible
Bugle rampante		Ajuga reptans			L.	LAMIACEAE	Comestible	ok		Eur. Les feuilles se consomment crues ou cuites, les fleurs décorent les plats.
Cerfeuil des bois		Anthriscus sylvestris			(L.) Hoffm.	APIACEAE	Comestible	ok		Eur. Les jeunes feuilles, fleurs et les jeunes fruits sont comestibles
Cytise hirsute		Cytisus hirsutus			L.	FABACEAE		ok		
Clinopode ascendant		Clinopodium nepeta	subsp.	ascendens	(Jord.) B.Bock	LAMIACEAE	Comestible	ok		S-eur. Parfum puissant, proche de la menthe et de l'origan
Muguet		Convallaria majalis			L.	ASPARAGACEAE	Toxique	ok		Eur.
Centauree des montagnes		Cyanus montanus			(L.) Hill	ASTERACEAE	Non connu	ok		Eur.
Gaillet odorant		Galium odoratum			(L.) Scop.	RUBIACEAE	Comestible	ok		Eur.
Lierre terrestre		Glechoma hederacea			L.	LAMIACEAE	Comestible	ok		Eur. Elle a servi à aromatiser la bière en remplacement du houblon. Les feuilles riches en vitamine C peuvent être consommées en

Nom commun	Nom cultivar	Nom scientifique	précision	Var en latin	Obtenteur	Famille	Précision étiquette : toxicité	Présence étiquette 20/05/2020	Présence plante	Autres infos complémentaires
										salades, soupes, mais aussi séchées en infusion.
Lierre		Hedera helix			L.	ARACEAE	Non connu	ok		Eur. Baies d'hiver appréciées par les oiseaux
Knautie à feuilles de cardère		Knautia dipsacifolia			Kreutzer	CAPRIFOLIACEAE	Non connu	ok		C-S-eur.
Lamier jaune		Lamisatum galeobdolon			(L.) L.	LAMIACEAE	Comestible	ok		Eur.
Ornithogale des Pyrénées		Loncomelos pyrenaicus			(L.) Hrouda	ASPARAGACEAE	Comestible	ok		S-eur. Appelée également asperge des bois, les jeunes tiges sont consommées
Parisette		Paris quadrifolia L.				MELANTHIACEAE	Non connu	ok		Eur.
Primevère élevée		Primula elatior (L.) Hill.				PRIMULACEAE	Comestible	ok		Eur.
Scrophulaire noueuse		Scrophularia nodosa L.				SCROPHULARIACEAE	Non connu	ok		Eur.
Epiaire des Alpes		Stachys alpina L.				LAMIACEAE	Non connu	ok		Eur.
Staphylier à trois folioles		Staphylea trifolia						ok		

Nom commun	Nom cultivar	Nom scientifique	précision	Var en latin	Obtenteur	Famille	Précision étiquette : toxicité	Présence étiquette 20/05/2020	Présence plante	Autres infos complémentaires
Consoude bulbeuse		Symphytum tuberosum L.				BORAGINACEAE	en partie comestible	ok		S-eur. Les fleurs décoorent les plats et les feuilles sont comestibles avec modération car elles contiennent des alcaloïdes toxiques à fortes doses pour le foie.
Petite pervenche		Vinca minor L.				APOCINACEAE	Toxique	ok		Eur.

	Nom scientifique à vérifier sur INPN
--	--------------------------------------

Carré 1 Plantes Voyageuses - Plate-bande 6 (10) - La cueillette de plantes sauvages en forêt : réservée aux connaisseurs !

Texte de la plate-bande

Considéré plutôt comme un loisir dans les sociétés occidentales agricoles, la cueillette apporte, dans certaines sociétés, un apport décisif dans l'alimentation. Les plantes prélevées font l'objet d'un apprentissage transmis de générations en générations, limitant les risques de consommer des plantes toxiques. Les forêts et lisières calcaires abritent quantité de plantes comestibles.

Nom commun	Nom cultivar	Nom scientifique	précision	Var en latin	Obtenteur	Famille	Précision étiquette : toxicité	Présence étiquette 20/05/2020	Présence plante	Autres infos complémentaires
Fusain d'Europe		<i>Euonymus europaeus</i>			L.	CELASTRACEAE	Toxique	série 02/06/22		Eur. Fruit : capsule à 4 lobes très convoités par les oiseaux en hiver. Les graines sont dispersées avec les excréments
Grande mauve		<i>Malva sylvestris</i>			L.	MALVACEAE	Comestible	série 02/06/22		Eur. Les fruits peuvent être préparés en condiment comme des câpres. Les feuilles sont consommées en légumes et les fleurs décorent les salades.
Aconit tue loup		<i>Aconitum lycoctonum</i>	subsp.	<i>vulparia</i>	(Rchb.) Ces.	RANUNCULACEAE	Toxique	ok		Eur. Mortel pour les animaux
Actée en épi		<i>Actaea spicata</i>			L.	RANUNCULACEAE	Non connu	ok		Eurasiat. Baies très amères, utilisé en homéopathie

Nom commun	Nom cultivar	Nom scientifique	précision	Var en latin	Obtenteur	Famille	Précision étiquette : toxicité	Présence étiquette 20/05/2020	Présence plante	Autres infos complémentaires
Hépatique noble		<i>Hepatica nobilis</i>			Schreb.	RANUNCULACEAE	Toxique	ok		Eur
Anémone des bois		<i>Anemone nemorosa</i>			L.	RANUNCULACEAE	Toxique	ok		Eur. Toxique et irritante
Anémone fausse renoncule		<i>Anemone ranunculoides</i>			L.	RANUNCULACEAE	Toxique	ok		Eur. vénéneuse. Elle contient de l' anémone , un violent poison : 200 mg tuent une bête de 10 kg
Asaret d'Europe		<i>Asarum europaeum</i>			L.	ARISTOLOCHIACEAE	Toxique	ok		Eurosib. Toxique – racine au goût de gingembre
Dentaire à sept folioles		<i>Cardamine heptaphylla</i>			(Vill.) O.E.Schulz	BRASSICACEAE	Comestible	ok		C-S-eur.
Cardamine impatiente		<i>Cardamine impatiens</i>			L.	BRASSICACEAE	Non connu	ok		Eur.
Cardamine des prés		<i>Cardamine pratensis L.</i>			L.	BRASSICACEAE	Comestible	ok		Eur. Comestible, très riche en nectar
Corydale solide		<i>Corydalis solida</i>			(L.) Clairv.	PAPAVERACEAE	Non connu	ok		Eur. Fruits : capsules elliptiques ressemblant à des siliques qui pendent à la plante
Daphné lauréole		<i>Daphne laureola</i>			L.	THYMELEACEAE	Toxique	ok		Eur.

Nom commun	Nom cultivar	Nom scientifique	précision	Var en latin	Obtenteur	Famille	Précision étiquette : toxicité	Présence étiquette 20/05/2020	Présence plante	Autres infos complémentaires
Eranthe d'hiver		<i>Eranthis hyemalis</i>			(L.) Salisb.	<i>RANUNCULAC</i> <i>EAE</i>	Toxique	ok		S-eur. toxique par ingestion et irritante au contact de la sève Les fruits s'ouvrent à maturité
Euphorbe à feuilles d'amandier		<i>Euphorbia amygdaloides</i>			L.	<i>EUPHORBIAC</i> <i>EAE</i>	Toxique	ok		Eur.
Euphorbe raide		<i>Euphorbia stricta</i>			L.	<i>EUPHORBIAC</i> <i>EAE</i>	Toxique	ok		S-C-W-eur.
Euphorbe raide		<i>Euphorbia dulcis</i>			L.	<i>EUPHORBIAC</i> <i>EAE</i>		ok		S-C-W-eur.
Ficaire		<i>Ficaria verna</i>			Huds;	<i>RANUNCULAC</i> <i>EAE</i>	Toxique	ok		Eur. Comme toutes les renoncules, ses tissus contiennent de l'anémone, considérée comme légèrement toxique crue et adulte, ses jeunes feuilles ont pu être consommées
Géranium Herbe à robert		<i>Geranium robertianum</i>			L.	<i>GERANIACEA</i> <i>E</i>	Comestible	ok		Eur. Les feuilles sont comestibles, avec un goût amer et astringent (selon présence de tanins)

Nom commun	Nom cultivar	Nom scientifique	précision	Var en latin	Obtenteur	Famille	Précision étiquette : toxicité	Présence étiquette 20/05/2020	Présence plante	Autres infos complémentaires
Benoîte commune		<i>Geum urbanum</i>			L.	ROSACEAE	Comestible	ok		Eur. Les feuilles sont comestibles et les racines sentent le clou de girofle
Gesse des montagnes		<i>Lathyrus linifolius f. montanus (bernh.) B.Bock</i>				FABACEAE	Comestible	ok		Eur En Inde, elle entre comme composante du plat de lentille traditionnel,
Gesse de Pannonie		<i>Lathyrus pannonicus</i>			(Jacq.) Garcke	FABACEAE	Non connu	ok		Eur.
Gesse printanière		<i>Lathyrus vernus (L.) Bernh.</i>			(L.) Bernh.	FABACEAE	Non connu	ok		Eur.
Petite mauve		<i>Malva neglecta</i>			Wallr.	MALVACEAE	Comestible	ok		Eur. Les feuilles fraîches peuvent être utilisées crues en salade ou cuites comme légumes à feuilles. Lorsqu'elles sont cuites, les feuilles ont tendance à gluer, c'est pourquoi les feuilles de mauve sont également très appréciées pour épaissir les soupes. Les fleurs peuvent être utilisées comme

Nom commun	Nom cultivar	Nom scientifique	précision	Var en latin	Obtenteur	Famille	Précision étiquette : toxicité	Présence étiquette 20/05/2020	Présence plante	Autres infos complémentaires
										décoration comestible sur l'assiette
Mercuriale vivace		<i>Mercurialis perennis</i>			L.	<i>EUPHORBIACEAE</i>	Toxique	ok		Eur.
Pivoine mâle		<i>Paeonia mascula (L.) Mill.</i>				<i>PAEONIACEAE</i>	Non connu	ok		S-eur. protégée
Renoncule âcre		<i>Ranunculus acris L.</i>				<i>RANUNCULACEAE</i>	Toxique	ok		Eur Appelée couramment « bouton d'or », elle est toxique en cas d'ingestion
Renoncule tête d'or		<i>Ranunculus auricomus L.</i>				<i>RANUNCULACEAE</i>	Toxique	ok		Eur.
Renoncule à feuilles de platane		<i>Ranunculus platanifolius L.</i>				<i>RANUNCULACEAE</i>	Toxique	ok		Eur.
Groseillier des Alpes		<i>Ribes alpinum L.</i>				<i>GROSSULARIACEAE</i>	Comestible	ok		N-C-eur. Fruits comestibles mais sans saveurs Fruits : baies rouges consommées par les animaux
Groseillier rouge		<i>Ribes rubrum L.</i>				<i>GROSSULARIACEAE</i>	Comestible	ok		Eur. Comestible, espèce sauvage du groseillier cultivé
Compagnon rouge		<i>Silene dioica</i>						ok		

Nom commun	Nom cultivar	Nom scientifique	précision	Var en latin	Obtenteur	Famille	Précision étiquette : toxicité	Présence étiquette 20/05/2020	Présence plante	Autres infos complémentaires
Silène penché		<i>Silene nutans L.</i>				CARYOPHYLLACEAE	Non connu	ok		Eurosib.
Violette blanche		<i>Viola alba Besser</i>				VIOLACEAE	Comestible	ok		C-S-eur. Fleurs confites et cristallisées dans le sucre
Viollette blanche verdâtre		<i>Viola alba subsp. alba</i>				VIOLACEAE	Comestible	ok		Eur.
Violette à feuille de pêcher		<i>Viola persicifolia</i>				VIOLACEAE	Comestible	ok		Eur.
Violette de Reichenbach		<i>Viola reichenbachiana Jord. ex Boreau</i>				VIOLACEAE	Comestible	ok		Eur.
Violette de Rivinus		<i>Viola riviniana Reichenb.</i>				VIOLACEAE	Comestible	ok		

	Nom scientifique à vérifier sur INPN
--	--------------------------------------

manquante, à installer dès que possible

	Vigne sauvage des bois	<i>Vitis sylvestris sylvestris</i>				Cf revue sur les vignes sauvages et cultivées du conservatoire botanique de Franche-Comté	Présente dans la plate-bande 8, à déplacer	
--	------------------------	------------------------------------	--	--	--	---	--	--

Carré 1 - Plantes Voyageuses - Plate-bande 7 - La dispersion : comment les plantes voyagent-elles ?

Texte de la plate-bande

Les plantes colonisent de nouveaux espaces par la dispersion de leurs graines, contenues ou non dans un fruit. Leur taille et leur forme varient selon qu'elles sont dispersées par le vent, des animaux (y compris les humains), l'eau, la gravité ou encore par un mécanisme propre. La dispersion permet d'atteindre (dans le meilleur des cas) des habitats propices et favorables au développement des futures pousses, de diminuer la compétition entre individus d'une même espèce sur un territoire, de favoriser le brassage génétique des populations, enfin de fonder de nouvelles populations en colonisant de nouveaux milieux.

Nom commun	Nom cultivar	Nom scientifique	précision	Var en latin	Obtenteur	Famille	Précision étiquette : toxicité	Présence étiquette 20/05/2020	Présence plante	Autres infos complémentaires
Clématite des Haies		<i>Clematis vitalba</i>			L.	RANUNCULAC EAE		série 02/06/22		Dispersion des akènes plumeux par le vent
Ruine de Rome		<i>Cymbalaria muralis</i>			G.Gaertn. , B.Mey. & Scherb.	PLANTAGINAC EAE		série 02/06/22		La cymbalaire possède la faculté « d'auto-semer » ses graines autour d'elle. Ses fruits arrondis, un peu bosselés en surface, sont des capsules au bout d'un long pédoncule. A maturité le pédoncule s'allonge et transporte la graine vers une anfractuosité du mur. Prévoir des pierres ou un petit muret
Cornichon à réaction		<i>Ecballium elaterium</i>			(L.) A. Rich.	CUCURBITAC EAE		série 02/06/22		Le cornichon à réaction (<i>Ecballium elaterium</i>) : expulse à 1 m son contenu maintenu sous pression dans un liquide

Nom commun	Nom cultivar	Nom scientifique	précision	Var en latin	Obtenteur	Famille	Précision étiquette : toxicité	Présence étiquette 20/05/2020	Présence plante	Autres infos complémentaires
										visqueux. Attention malgré son nom trompeur, il n'est pas comestible. besoin de soleil / peut être gélive
Soja		<i>Glycine max</i>			(L.) Merr.	FABACEAE		série 02/06/22		
Argousier		<i>Hippophae rhamnoides</i>			L.	ELAEAGNACEAE		série 02/06/22		4 modes de transport- - animaux - eau - cultivés - profite des voies de communication de l'homme Jardinerie attention piquant mettre au milieu de la plate-bande
Gesse à large feuilles		<i>Lathyrus latifolius</i>			L.	FABACEAE		série 02/06/22		A maturité, la gousse, composée de fibres entrecroisées, s'ouvre brusquement en projetant les graines et en se tordant en hélice. Peut être remplacé par du lupin blanc (graines Inrae)
Tomate		<i>Solanum lycopersicum</i>			L.	SOLANACEAE		série 02/06/22		
Salsifis des prés		<i>Tragopogon pratensis L.</i>			L.	ASTERACEAE		série 02/06/22		Fruit volant - Akène Graines sur index

Nom commun	Nom cultivar	Nom scientifique	précision	Var en latin	Obtenteur	Famille	Précision étiquette : toxicité	Présence étiquette 20/05/2020	Présence plante	Autres infos complémentaires
										semier tous les ans cultivé
Chataigne d'eau		<i>Trapa natans</i>			L.	LYTHRACEAE		série 02/06/22		La plante dispose de « flotteurs » permettant le transport des graines par l'eau. Bac + collecte nature
Maïs		<i>Zea mays</i>			L.	POACEAE		série 02/06/22		Culture emblématique de la Bresse, le maïs a été introduit en France à partir du 16 ^e siècle, en provenance d'Amérique

Non présentes dans la PB en mai 2022

Nigelle de damas	<i>Nigella damascena</i>	Sa capsule poussée par le vent disperse les graines Semer tous les ans	
Bardane	<i>Arctium Lappa.</i>	Le fruit hérissé de crochets souples s'accroche aux poils des animaux. La bardane a inspiré l'ingénieur suisse George de Mestral, inventeur du velcro.	Semis ou prélèvement nature
Stipa pennata	<i>Stipa pennata L.</i>	L'akène est dispersé par le vent. Posé au sol, il dispose d'un pédoncule en forme de vrille, capable de s'enfoncer dans le sol (effet tire-bouchon).	Remplacer par <i>Erodium cicutarium</i> vérifier mode de dispersion
Chèvrefeuille des haies	<i>Lonicera xylosteum</i>	Fruits : baies rouges consommées par les animaux	Présente dans la PB - vérifier

Carré 1 - Plantes Voyageuses - Plate-bande 8 - De la cueillette à l'agriculture : l'exemple de Chalain et Clairvaux

Texte de la plate-bande

Des traces archéologiques permettent de repérer les étapes de l'apparition de l'agriculture de ces sites du Jura. Des changements notables dans les habitudes des hommes sont observés entre 6000 et 3000 avant notre ère. Des céréales (blés, orges) et des légumineuses (pois) sont introduites dans l'alimentation, puis cultivés dans de petites clairières essartées. Vers - 3040, l'outillage est modifié (pioches, araire, travois tirés par des bœufs) et les cultures sont pratiquées dans des champs plus ouverts.

Nom commun	Nom cultivar	Nom scientifique	précision	Var en latin	Obtenteur	Famille	Précision étiquette : toxicité	Présence étiquette 20/05/2020	Présence plante	Autres infos complémentaires
Ail des ours		<i>Allium ursinum</i>			L.	AMARYLLIDACEAE		série 02/06/22		Les feuilles ont une saveur aillée plus douce que l'ail cultivé.
Noisetier commun		<i>Corylus avellana</i>			L.	BETULACEAE		série 02/06/22		La graine du noisetier est un fruit sec riche en oméga 3. Nature ou grillée, elle entre dans la composition de nombreuses pâtisseries ou plats salés.
Fraisier des bois		<i>Fragaria vesca</i>			L.	ROSACEAE		série 02/06/22		Les fruits sont comestibles, de préférence cuits pour éviter les risques d'échinococcose (maladie transmise via les déjections de renard)
Orge commune		<i>Hordeum vulgare</i>			L.	POACEAE		série 02/06/22		Cultures introduites par les humains
Pommier sauvage		<i>Malus sylvestris</i>			Mill.	ROSACEAE		série 02/06/22		Les demi-pommes retrouvées lors des

Nom commun	Nom cultivar	Nom scientifique	précision	Var en latin	Obtenteur	Famille	Précision étiquette : toxicité	Présence étiquette 20/05/2020	Présence plante	Autres infos complémentaires
										fouilles archéologiques étaient séchées avant consommation.
Coqueret		<i>Physalis alkekengi</i>			L.	SOLANACEAE		série 02/06/22		Très connu aujourd'hui pour l'aspect décoratif des ses capsules oranges, contiennent une baie riche en vitamine C. Amour en cage, <i>Physalis Alkekengi</i> , traçant, présent dans les forêts denses tempérées, aurait pu être favorisé par les clairières pratiquées par les premiers agriculteurs.
Pois cultivé		<i>Pisum sativum</i>			L.	FABACEAE		série 02/06/22		Cultures introduites par les humains
Ronce commune - Mûres		<i>Rubus fruticosus</i>			L.	ROSACEAE		série 02/06/22		Les fruits comestibles, légèrement acidulés, se consomment comme les framboises.
Blé tendre		<i>Triticum aestivum</i>			L.	POACEAE		série 02/06/22		Cultures introduites par les humains
Viorne Aubier		<i>Viburnum opulus</i>			L.	VIBURNACEAE		série 02/06/22		On les jugerait plutôt acides aujourd'hui, des baies de viorne aubier ont été retrouvées au fond de certaines jarres de cuisson, mais peut-être pour d'autres usages qu'alimentaire.

Carré 1 - Plantes Voyageuses - Plate- bande 9 : Dans mon assiette, des voyageuses du Croissant fertile

Texte de la plate-bande

Puis vers 10 000 ans, dans le croissant fertile (Moyen-Orient actuel), certains stockent et replantent des graines (céréales et légumineuses) qui leur semblent intéressantes : c'est le début de l'agriculture et de la sélection. Peu à peu, au cours de leurs déplacements, ils diffusent ces plantes et leur mode de culture notamment vers l'Ouest.

Nom commun	Nom cultivar	Nom scientifique	précision	Var en latin	Obtenteur	Famille	Précision étiquette : toxicité	Présence étiquette 20/05/2020	Présence plante	Autres infos complémentaires
Oignon		<i>Allium cepa</i>			L.	AMARYLLIDACEAE		série 02/06/22		
Avoine cultivée		<i>Avena sativa</i>			L.	POACEAE		série 02/06/22		L'espèce la plus répandue en France
Pois chiche		<i>Cicer arietinum</i>			L.	FABACEAE		série 02/06/22		Originaire de méditerranée orientale
Coriandre		<i>Coriandrum sativum</i>			L.	APIACEAE		série 02/06/22		
Carotte		<i>Daucus carota</i>			L.	APIACEAE		série 02/06/22		
Orge commune		<i>Hordeum vulgare</i>			L.	POACEAE		série 02/06/22		
Lupin		<i>Lupinus albus</i>			L.	FABACEAE	Sauvage, origine Grèce	série 02/06/22		Graines fournies par l'INRAE ?
Luzerne		<i>Medicago sativa</i>			L.	FABACEAE		série		

Nom commun	Nom cultivar	Nom scientifique	précision	Var en latin	Obtenteur	Famille	Précision étiquette : toxicité	Présence étiquette 20/05/2020	Présence plante	Autres infos complémentaires
								02/06/22		
Seigle		<i>Secale cereale</i>			L.	POACEAE		série 02/06/22		Existe encore à l'état sauvage en Turquie. Seule espèce encore cultivée, elle donne une farine panifiable et entre dans la fabrication d'alcools (vodka ; gin, whisky)
Blé tendre		<i>Triticum aestivum</i>			L.	POACEAE		série 02/06/22		
Epeautre		<i>Triticum aestivum</i>	subs p.	<i>spelta</i>	(L.) Thell.	POACEAE		série 02/06/22		
Engrain		<i>Triticum monococcum</i>			L.	POACEAE		série 02/06/22		C'est, avant l'orge et l'amidonner, la première céréale domestiquée par l'homme vers -8000 av. n.-è. dans le croissant fertile
Blé dur		<i>Triticum turgidum</i>	subs p.	<i>durum</i>	(Desf.) Husn.	POACEAE		série 02/06/22		
Fève		<i>Vicia faba</i>			L.	FABACEAE		série 02/06/22		Traces archéologiques
Lentille cultivée		<i>Vicia lens</i>			(L.) Coss. & Germ.	FABACEAE		série 02/06/22		
vigne		<i>Vitis vinifera</i>	subsp .	<i>sylvestris</i>	(C.C.Gmel.) Hegi	VITACEAE		série avril/22		

Non mises en place dans la plate-bande en 2022

Nom commun	Nom scientifique famille	Phrase sur la plante	Précisions techniques	Etiquette
------------	--------------------------	----------------------	-----------------------	-----------

				OK
Orge paumelle	<i>Hordeum distichum</i> L.			
Orge pyramidale	<i>Hordeum zeocriton</i> L.			
Orge carrée	<i>Hordeum vulgare</i> L.			
Orge à 6 rangs	<i>Hordeum hexastichum</i> L.	espèce cultivée dans l'Antiquité dans le croissant fertile		
Avoine cultivée	<i>Avena sativa</i> L.			
Avoine de Hongrie	<i>Avena orientalis</i> Shreber	cultivée partout en Europe		
Avoine à gruau	<i>Avena nuda</i> L.			
Avoine strigieuse	<i>Avena strigosa</i> Scherber			

Carré 1 - Plantes Voyageuses - Plate- bande 10 : Dans mon assiette, des voyageuses d'Afrique

Texte de la plate-bande

Comparée à d'autres régions, les productions des peuples africains, pourtant grands voyageurs, ont été peu diffusées sur d'autres continents. Dans les régions sèches, la subsistance est assurée par la culture de « céréales », des poacées comme le fonio, le millet perlé, l'éleusine, le riz africain et le sorgho. Même dans les zones humides, les cultures de légumes et de tubercules se sont peu développées.

Nom commun	Nom cultivar	Nom scientifique	précision	Var en latin	Obtenteur	Famille	Précision étiquette : toxicité	Présence étiquette 20/05/2020	Présence plante	Autres infos complémentaires
Pastèque		<i>Citrullus lanatus</i>			(Thunb.) Matsumara et Nakai	CUCURBITACEAE		série 02/06/22		
Concombre cornu d'Afrique		<i>Cucumis metuliferus</i>			E.Mey. ex Naudi	CUCURBITACEAE		série 02/06/22		
Dolique d'Egypte		<i>Lablab purpureus</i>			(L.) Sweet	FABACEAE		série 02/06/22		
Callebasse		<i>Lagenaria siceraria</i>			(Molina) Standl.	CUCURBITACEAE		série 02/06/22		
Millet diffus		<i>Milium effusum</i>			L.	POACEAE		série 02/06/22		
Sorgho		<i>Sorghum bicolor</i>			(L.) Moench	POACEAE		série 02/06/22		
Fenugrec		<i>Trigonella foenum-graecum</i>			L.	FABACEAE		série 02/06/22		

Nom commun	Nom cultivar	Nom scientifique	précision	Var en latin	Obtenteur	Famille	Précision étiquette : toxicité	Présence étiquette 20/05/2020	Présence plante	Autres infos complémentaires
Haricot à œil noir		<i>Vigna unguiculata</i>	subsp.	<i>unguiculata</i>	(L.) Walp.	FABACEAE		série 02/06/22		

Non mises en place dans la plate-bande en 2022

Nom commun	Nom scientifique famille	Phrase sur la plante	Précisions techniques	Etiquette OK
Aubergine africaine			Craint le froid	
Sésame	<i>Sesamum indicum</i>			

Carré 1 - Plantes Voyageuses - Plate- bande 11 : Dans mon assiette, des voyageuses d'Asie

Texte de la plate-bande

Le continent asiatique est un grand foyer de domestication et de diffusion de plantes alimentaires, comme le riz, depuis des milliers d'années, par le biais de contacts entre populations, d'échanges commerciaux et de déplacements. Ainsi certaines plantes ont étendu très progressivement leurs territoires d'Est en Ouest et se sont diversifiés en échangeant des gènes avec les espèces sauvages locales. Parmi les pommes que nous mangeons, certaines variétés partagent des gènes avec des pommiers d'Asie centrale (arrivés en Europe via les Romains) et des pommiers européens sauvages.

Nom commun	Nom cultivar	Nom scientifique	précision	Var en latin	Obtenteur	Famille	Précision étiquette : toxicité	Présence étiquette 20/05/2020	Présence plante	Autres infos complémentaires
Kiwi		<i>Actinidia deliciosa</i>			(A.Chev.) C.F.Liang & A.R.Ferguson	ACTINIDIACEAE		série 02/06/22		Support + autofertile ou pied mâle et femelle
Ciboule		<i>Allium fistulosum</i>			L.	AMARYLLIDACEAE		série 02/06/22		
Amaranthe tricolore		<i>Amaranthus tricolor</i>			L.	Amaranthaceae		série 02/06/22		
Estragon		<i>Artemia dracunculoides</i>			L.	ASTERACEAE		série 02/06/22		
Moutarde brune		<i>Brassica juncea</i>			(L.) Czern.	BRASSICACEAE		série 02/06/22		
Chou chinois		<i>Brassica rapa</i>	var.	<i>glabra</i>	Regel	BRASSICACEAE		série 02/06/22		
Soja		<i>Glycine max</i>			(L.) Merr.	FABACEAE		série		

Nom commun	Nom cultivar	Nom scientifique	précision	Var en latin	Obtenteur	Famille	Précision étiquette : toxicité	Présence étiquette 20/05/2020	Présence plante	Autres infos complémentaires
								02/06/22		
Lin cultivé		<i>Lin usitatissimum</i>			L.	LINACEAE		série 02/06/22		
Pommier sauvage		<i>Malus sieversii</i>				ROSACEAE				
Pois cultivé		<i>Pisum sativum</i>			L.	FABACEAE		série 02/06/22		
Radis chinois		<i>Raphanus sativus</i>	Groupe	<i>Sinensis</i>	L.	BRASSICACEAE		série 02/06/22		
Aubergine		<i>Solanum melongena</i>			L.	SOLANACEAE		série 02/06/22		
Fèverole	"Black seed"	<i>Vicia faba</i>	subsp.	<i>paucijuga</i>	L.	FABACEAE		série 02/06/22		Population locale d'Inde, le plus proche des sauvages Graines fournies par l'INRAE Dijon
Safran		<i>Crocus sativus</i>			L.	IRIDACEAE		ok		L'épice la plus chère du monde,
Concombre		<i>Cucumis sativus</i>			L.	CUCURBITACEAE		ok		
Riz								ok		

Carré 1 - Plantes Voyageuses - Plate- bande 12 : Plantes voyageuses, des campagnes à la ville

Texte de la plate-bande

Entre le 19^e siècle et la première moitié du 20^e siècle, le développement des villes, la révolution des transports et celle de l'agriculture ont éloigné les cultures des lieux de consommation. Cela a également favorisé les métiers de production et de vente de graines à semer (sélectionneurs, multiplicateurs, grainetiers, courtiers en graines...), qui diffusent aux jardiniers amateurs, aux maraîchers et aux agriculteurs des semences sur le territoire national et au-delà.

Nom commun	Nom cultivar	Nom scientifique	précision	Var en latin	Obtenteur	Famille	Précision étiquette : toxicité	Présence étiquette 20/05/2020	Présence plante	Autres infos complémentaires
Chou	"de Pontoise"	<i>Brassica oleracea</i>	var.	<i>sabauda</i>		BRASSICACEAE		série 02/06/22		
Oignon	"Jaune paille des Vertus"	<i>Allium cepa</i>			L.	AMARYLLIDACEAE		série 02/06/22		
Poireau	"Furor"	<i>Allium porum</i>			L.	AMARYLLIDACEAE		série 02/06/22		
Poireau	"Elbeuf"	<i>Allium porum</i>			L.	AMARYLLIDACEAE		série 02/06/22		
Navet	"de Croissy"	<i>Brassica rapa</i>	var.	<i>rapa</i>	L.	BRASSICACEAE		série 02/06/22		
Asperge	"d'Argentueil"	<i>Asparagus officinalis</i>			L.	ASPARAGACEAE		série 02/06/22		
Piment	"de Bresse"	<i>Capsicum annuum</i>			L.	SOLANACEAE		série 02/06/22		

Nom commun	Nom cultivar	Nom scientifique	précision	Var en latin	Obtenteur	Famille	Précision étiquette : toxicité	Présence étiquette 20/05/2020	Présence plante	Autres infos complémentaires
Piment d'Espelette	"Gorria"	<i>Capsicum annuum</i>			L.	SOLANACEAE		série 02/06/22		
Melon	"du Quercy"	<i>Cucumis melo</i>	var.	<i>reticulatus</i>	L.	CUCURBITACEAE	IGP Melon du Quercy	série 02/06/22		
Melon	"Sucrin de Tours"	<i>Cucumis melo</i>			L.	CUCURBITACEAE		série 02/06/22		
Potiron	"Rouge vif d'Étampe s"	<i>Cucurbita maxima</i>			Duschesne	CUCURBITACEAE		série 02/06/22		
Carotte	"Nantaise"	<i>Daucus carota</i>			L.	APIACEAE		série 02/06/22		
Laitue cultivée	"Pommée"	<i>Lactuca sativa</i>	var.	<i>capitata</i>	L.	ASTERACEAE		série 02/06/22		
Laitue cultivée	"Blonde de Paris"	<i>Lactuca sativa</i>	var.		L.	ASTERACEAE		série 02/06/22		
Haricot	"Bagnolet"	<i>Phaseolus vulgaris</i>			L.	FABACEAE		série 02/06/22		
Pois cultivé	"Michaux de Paris"	<i>Pisum sativum</i>	var.		L.	FABACEAE		série 02/06/22		Graines fournies par l'INRAE Dijon
Pois cultivé	"Merveille d'Étampe s"	<i>Pisum sativum</i>	var.		L.	FABACEAE		série 02/06/22		Graines fournies par l'INRAE Dijon
Pois cultivé	"Clamart à trois gousses"	<i>Pisum sativum</i>	var.		L.	FABACEAE		série 02/06/22		Graines fournies par l'INRAE Dijon

Nom commun	Nom cultivar	Nom scientifique	précision	Var en latin	Obtenteur	Famille	Précision étiquette : toxicité	Présence étiquette 20/05/2020	Présence plante	Autres infos complémentaires
Radis cultivé	"d'hiver de Chine"	<i>Raphanus sativus</i>	Groupe	Sinensis	L.	BRASSICACEAE		série 02/06/22		
Tomate	"Marmande"	<i>Solanum lycopersicum</i>	var.		L.	SOLANACEAE		série 02/06/22		

Carré 1 - Plantes Voyageuses - Plate- bande 13 : Dans mon assiette, des voyageuses d'Amérique

Texte de la plate-bande

Les plantes cultivées par les peuples amérindiens sont découvertes à partir du 15^e siècle par les Européens. Beaucoup se diffusent et sont acclimatées pour être cultivées en Europe et ailleurs. Cette période historique marque le début de la véritable mondialisation des plantes cultivées. Aujourd'hui, certaines plantes originaires du continent américain font partie des plus cultivées et consommées en France : les pommes de terre et les tomates, les haricots verts ou encore les fraises.

Nom commun	Nom cultivar	Nom scientifique	précision	Var en latin	Obtenteur	Famille	Précision étiquette : toxicité	Présence étiquette 20/05/2020	Présence plante	Autres infos complémentaires
piment/ poivron		<i>Capsicum annuum</i>			L.	SOLANACEAE		série 02/06/22		
Quinoa		<i>Chenopodium quinoa</i>			Willd.	AMARANTHACEAE		série 02/06/22		
Courge citrouille		<i>Cucurbita pepo</i>			L.	CUCURBITACEAE		série 02/06/22		
Tournesol		<i>Helianthus annuus</i>			L.	ASTERACEAE	Comestible	série 02/06/22		
Topinambour		<i>Helianthus tuberosus</i>			L.	ASTERACEAE		série 02/06/22		
Haricot de Lima		<i>Phaseolus lunatus</i>			L.	FABACEAE		série 02/06/22		
Tomate		<i>Solanum lycopersicum</i>			L.	SOLANACEAE		série 02/06/22		
Pomme de Terre		<i>Solanum tuberosum</i>				SOLANACEAE		série 02/06/22		

Nom commun	Nom cultivar	Nom scientifique	précision	Var en latin	Obtenteur	Famille	Précision étiquette : toxicité	Présence étiquette 20/05/2020	Présence plante	Autres infos complémentaires
Maïs		<i>zea mays</i>			L.	POACEAE		série 02/06/22		
Coqueret du Pérou		<i>Physalis peruviana</i>			L.	SOLANACEAE		ok		
Amarante hypocondriaque		<i>Amaranthus hypochondriacus</i>			L.	Amaranthaceae				Vérifier si c'est bien la bonne espèce
Porte-greffe	161-49 Couderc	<i>Vitis berlandieri X Vitis riparia</i>				VITACEAE		ok		
	Isabelle	<i>Vitis vinifera x Vitis labrusca</i>				VITACEAE		ok		
Porte-greffe	Riparia Gloire	<i>Vitis vinifera</i>			L.	VITACEAE				Vérifier si c'est bien cette variété qui a été plantée.

Carré 1 - Plantes Voyageuses - Plate- bande 14 : Appellations d'origine : vive le local !

Texte de la plate-bande

Dès 1905 en France, les appellations d'origine sont une des réponses de certains producteurs de vin français à la lutte contre les fraudes (chute de qualité, tromperies sur la marchandise...). Instaurées par un décret-loi en 1935, les AOC (appellations d'origine contrôlées) sont complétées progressivement par d'autres signes de qualité et d'origine et incluent de nombreux produits, notamment des cultures agricoles. Ces signes valorisent la notion de terroir : une zone géographique où une production s'inscrit dans des savoir-faire, des usages plus ou moins anciens et des conditions environnementales particuliers.

Nom commun	Nom cultivar	Nom scientifique	précision	Var en latin	Obtenteur	Famille	Précision étiquette : toxicité	Présence étiquette 20/05/2020	Présence plante	Autres infos complémentaires
Kiwi	"de l'Adour"	<i>Actinidia deliciosa</i>			(A.Chev.) C.F.Liang & A.R.Ferguson	ACTINIDIACE AE	IGP Kiwi de l'Adour	série 02/06/22		
Oignon	"de Roscoff"	<i>Allium cepa</i>			L.	AMARYLLIDA CEAE		série 02/06/22		AOP
Oignon	"Doux des cévennes (red baron)"	<i>Allium cepa</i>			L.	AMARYLLIDA CEAE		série 02/06/22		AOP
Poireau	"de Créances"	<i>Allium porum</i>			L.	AMARYLLIDA CEAE		série 02/06/22		

Nom commun	Nom cultivar	Nom scientifique	précision	Var en latin	Obtenteur	Famille	Précision étiquette : toxicité	Présence étiquette 20/05/2020	Présence plante	Autres infos complémentaires
Ail	"Rose de Lautrec"	<i>Allium sativum</i>	var.		L.	AMARYLLIDACEAE		série 02/06/22		
Asperge	"des sables des landes"	<i>Asparagus officinalis</i>			L.	ASPARAGACEAE		série 02/06/22		
Piment d'Espelette	"Gorria"	<i>Capsicum annuum</i>			L.	SOLANACEAE		série 02/06/22		AOP
Blé noir ou Sarrasin		<i>Fagopyrum esculentum</i>			Moench	POLYGONACEAE	IGP Blé noir tradition Bretagne	série 02/06/22		
Fraise cultivée	"Garriguette de Nîmes"	<i>Fragaria x ananassa</i>			(Weston) Duchesne ex Rozier	ROSACEAE		série 02/06/22		
Haricot	"Tarbais"	<i>Phaseolus vulgaris</i>			L.	FABACEAE		série 02/06/22		
Haricot	"Lingot du Nord"	<i>Phaseolus vulgaris</i>			L.	FABACEAE		série 02/06/22		
Haricot	"Mogette de Vendée"	<i>Phaseolus vulgaris</i>			L.	FABACEAE		série 02/06/22		
Engrain		<i>Triticum monococcum</i>			L.	POACEAE		série 02/06/22		
Lentille cultivée	"Verte du Puy"	<i>Vicia lens</i>			(L.) Coss. & Germ.	FABACEAE	AOP Lentille verte du Puy	série 02/06/22		
Chasselas Blanc		<i>Vitis vinifera</i>			L.	VITACEAE	Cépage de l'AOP Chasselas de	ok		

Nom commun	Nom cultivar	<i>Nom scientifique</i>	précision	<i>Var en latin</i>	Obtenteur	<i>Famille</i>	Précision étiquette : toxicité	Présence étiquette 20/05/2020	Présence plante	Autres infos complémentaires
							Moissac			
	Altesse Blanc	Vitis vinifera			L.	VITACEAE	Cépage de l'AOC Roussette de Savoie	ok		
	Piquepoul Blanc	Vitis vinifera			L.	VITACEAE	Cépage de l'AOC Picpoul de Pinet (Languedoc)	ok		

Carré 1 - Plantes Voyageuses - Plate- bande 15 : Locales de Bourgogne Franche-Comté

Texte de la plate-bande

Que serait Dijon sans le cassis, la moutarde et le pain d'épices ? Que seraient la Bourgogne et le Jura sans leurs vins ? Derrière ces spécialités, des productions locales évoquent des récits et des traditions liées à l'histoire particulière des territoires. Certaines sont aujourd'hui disparues ou limitées, d'autres toujours vivaces ou relancées, comme la moutarde, façonnant les identités et les paysages. Aujourd'hui, dans un système alimentaire durable, les habitants aspirent à trouver leurs ressources alimentaires à proximité de leurs habitats.

Nom commun	Nom cultivar	Nom scientifique	précision	Var en latin	Obtenteur	Famille	Précision étiquette : toxicité	Présence étiquette 20/05/2020	Présence plante	Autres infos complémentaires
Oignon	"Jaune d'Auxonne"	<i>Allium cepa</i>			L.	AMARYLLIDACEAE		série 02/06/22		
Asperge	"de Ruffey"	<i>Asparagus officinalis</i>			L.	ASPARAGACEAE		série 02/06/22		
Moutarde noire		<i>Brassica nigra</i>			(L.) W.D.J.Koch	BRASSICACEAE		série 02/06/22		
Piment	"de Bresse"	<i>Capsicum annum</i>			L.	SOLANACEAE		série 02/06/22		
Melon	"de Bresse"	<i>Cucumis melo</i>			L.	CUCURBITACEAE		série 02/06/22		
Cornichon	d'Appoigny	<i>Cucumis sativus</i>	var.		L.	CUCURBITACEAE		série 02/06/22		
Carotte	"Jaune du Doubs"	<i>Daucus carota</i>			L.	APIACEAE		série 02/06/22		

Nom commun	Nom cultivar	Nom scientifique	précision	Var en latin	Obtenteur	Famille	Précision étiquette : toxicité	Présence étiquette 20/05/2020	Présence plante	Autres infos complémentaires
Orge commune		<i>Hordeum vulgare</i>			L.	POACEAE		série 02/06/22		
Houblon		<i>Humulus lupulus</i>			L.	CANNABACEAE		série 02/06/22		
Haricot	"Coco de Cheu"	<i>Phaseolus vulgaris</i>			L.	FABACEAE		série 02/06/22		
Pois cultivé	"de Côte d'Or"	<i>Pisum sativum</i>	var.		L.	FABACEAE		série 02/06/22		Graines fournies par l'INRAE Dijon
Cassisier	"Noir de Bourgogne"	<i>Ribes nigrum</i>			L.	GROSSULARIACEAE		série 02/06/22		
Pomme de Terre	"Rouge de Bourgogne du Nord"	<i>Solanum tuberosum</i>			L.	SOLANACEAE		série 02/06/22		Variété officiellement répertoriée en 1936. histoire à creuser
Fèverole	"The SUTTON"	<i>Vicia faba</i>	var.		L.	Fabaceae		série 02/06/22		Graines fournies par l'INRAE Dijon
Maïs	"Blanc de Bresse"	<i>zea mays</i>			L.	POACEAE		série 02/06/22		
Aligoté Blanc		<i>Vitis vinifera</i>			L.	VITACEAE		ok		Cépage blanc entrant dans l'appellation régionale Bourgogne Aligoté et exclusivement dans l'appellation Bouzeron.
Chardonnay Blanc		<i>Vitis vinifera</i>			L.	VITACEAE		ok		

Nom commun	Nom cultivar	<i>Nom scientifique</i>	précision	<i>Var en latin</i>	Obtenteur	<i>Famille</i>	Précision étiquette : toxicité	Présence étiquette 20/05/2020	Présence plante	Autres infos complémentaires
Gamay Noir		<i>Vitis vinifera</i>			L.	VITACEAE		ok		
Pinot Noir		<i>Vitis vinifera</i>			L.	VITACEAE		ok		
Savagnin Blanc		<i>Vitis vinifera</i>			L.	VITACEAE		ok		