

graines
d'AGRI

L'AGRICULTURE

DÉCOUVRONS

DÉCOUVRIR CE QUI POUSSE AU VERGER



**Agence wallonne pour la Promotion
d'une Agriculture de Qualité**

Avenue Comte de Smet de Nayer, 14 - 5000 Namur

T. 081 33 17 00 - F. 081 30 54 37
info@apaqw.be



www.apaqw.be



Illustrations: Dominique Mertens

Crédits photos: Adobe Stock

Éditeur responsable: Philippe Mattart - Directeur Général Apaq-W

© 2020 - Deuxième édition

DÉCOUVRIR CE QUI Pousse AU VERGER

Tu trouveras dans cette publication une présentation résumée des fruits de chez nous et leur saisonnalité.

Chaque dessin représente à la fois les fleurs au printemps et ensuite les fruits produits.

Pousse la porte des producteurs pour découvrir d'autres fruits et variétés disponibles près de chez toi.

À utiliser au verger didactique, à la maison et où bon te semblera!



**DISPONIBLE
AUSSI EN LIGNE!**

COMMENT ÇA POUSSE ?

ÉTAPE 1 LE SEMIS

Au début, on sème la graine dans la terre.



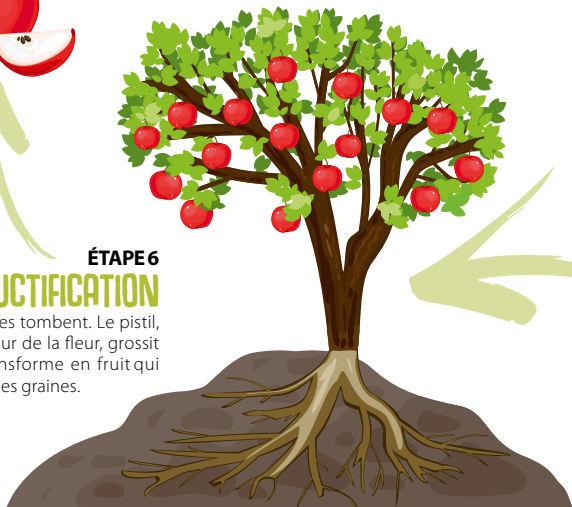
ÉTAPE 7 LA RÉCOLTE

Les fruits arrivent à maturité, ils peuvent être récoltés ainsi que les graines.



ÉTAPE 6 LA FRUCTIFICATION

Les pétales tombent. Le pistil, à l'intérieur de la fleur, grossit et se transforme en fruit qui contient les graines.



ÉTAPE 2 LA GERMINATION

La graine germe et la plantule sort du sol.



ÉTAPE 3 LA CROISSANCE

La plante pousse grâce à la lumière du soleil, à l'eau et aux nutriments dans le sol. Dans le cas des arbres, la tige principale fabrique du bois pour former le tronc.



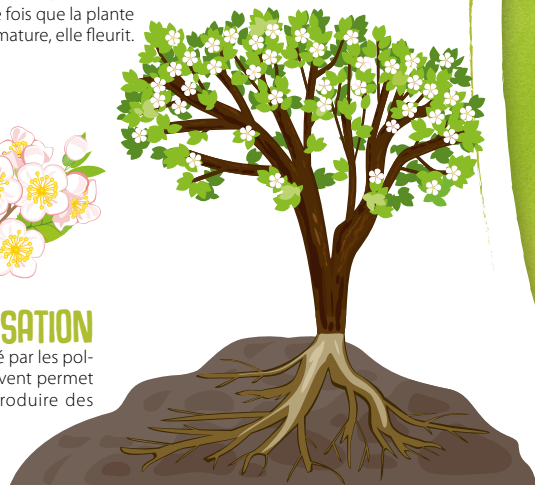
ÉTAPE 4 LA FLORAISON

Une fois que la plante est mature, elle fleurit.

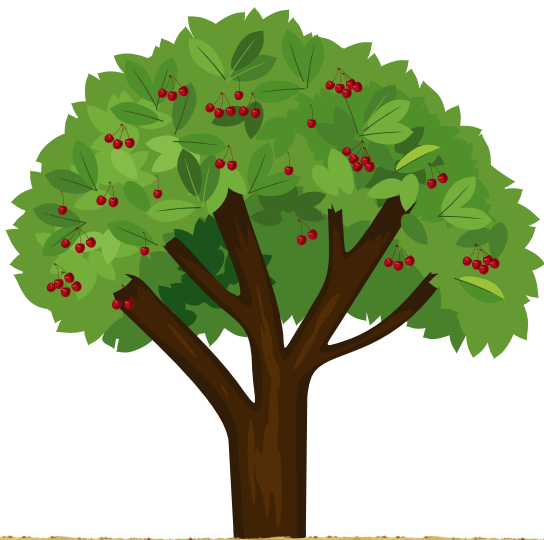


ÉTAPE 5 LA POLLINISATION

Le pollen déposé par les pollinisateurs ou le vent permet aux fleurs de produire des fruits.



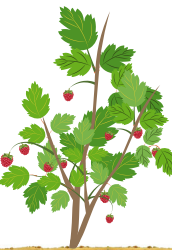
Y'A UN PÉPIN ?



ARBRE

Grand végétal ligneux (*qui fait du bois*) et rameux (*qui a des branches*) à partir d'une certaine hauteur au-dessus du sol.

QUEL TYPE DE PLANTE ?



ARBRISSEAU

Petit végétal ligneux et rameux dès la base et qui ne dépasse pas 4 m de haut.



PLANTE HERBACÉE

Petit végétal qui reste tendre (*ne fait pas de bois*) et dont la partie aérienne meurt après fructification.



DRUPE

Ce sont les fruits à noyau. Ils sont juteux ou charnus et contiennent un noyau renfermant une graine.

QUEL TYPE DE FRUIT ?



BAIES

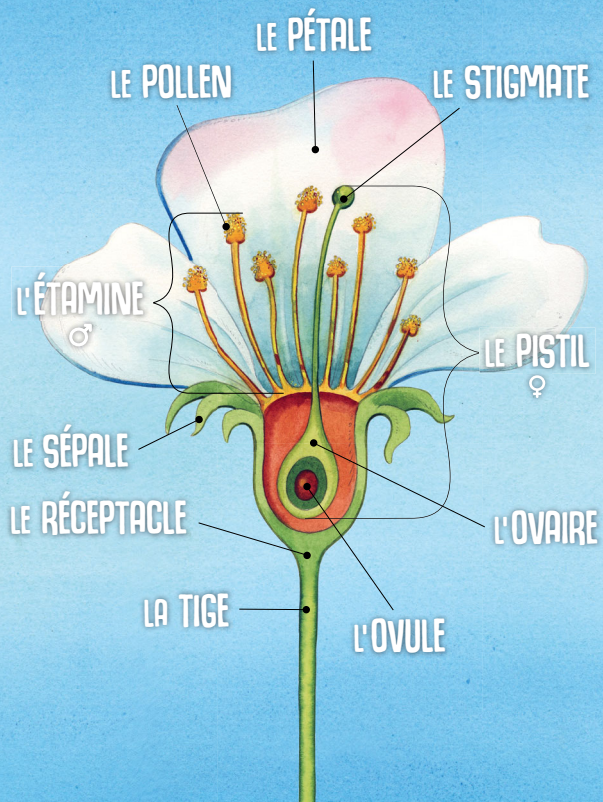
Ce sont les fruits à pépins. Ils sont juteux ou charnus et contiennent plusieurs pépins qui sont les graines.



AKÈNE

Ce sont les fruits secs qui restent fermés. Ils sont sans jus ou non-charnus et renferment la graine.

PAS DE FLEURS ...



...PAS DE FRUITS!



La fleur renferme les organes reproducteurs de la plante, c'est grâce à eux que les graines sont produites.

La fleur devient un fruit lorsqu'elle est fécondée.

La fécondation a lieu lorsque les grains de pollen d'une fleur rencontrent le pistil d'une autre fleur grâce au vent ou aux insectes.

Après fécondation,

l'ovaire ou le réceptacle devient le fruit et les ovules deviennent les graines.

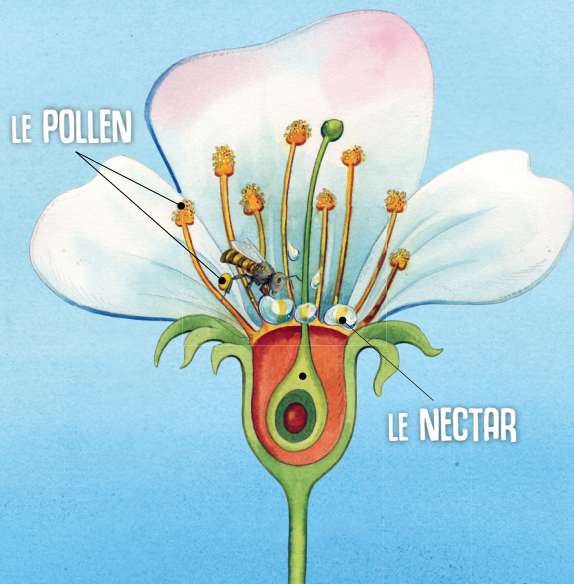
DES ABEILLES ...

Les fleurs sont colorées, odorantes et/ou produisent du nectar pour attirer les pollinisateurs.

La reproduction des plantes peut en effet dépendre des insectes.

Lorsque l'insecte se nourrit du nectar au fond de la fleur, il se charge en pollen qui se fixe sur ses pattes.

En allant butiner de fleur en fleur, il va ainsi assurer le transport du pollen. C'est la pollinisation.



... ET D'AUTRES!

Même si les abeilles* sont les reines des pollinisateurs, bien d'autres insectes sont utiles au verger pour assurer la pollinisation.



BOMBYLIIDE



BOURDON



CÉTOINE DORÉE



MORO SPHINX



PAON-DU-JOUR



PETITE TORTUE

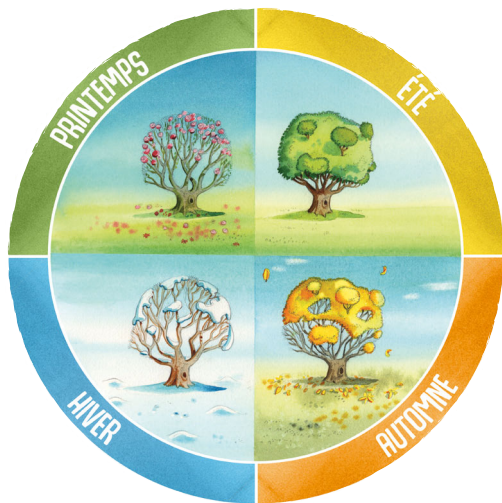


SYRPHÉ CEINTURÉ



TRICHIE FASCIÉE

ÇA POUSSE QUAND ?



SAIS-TU QUE LA MÉTÉO PEUT INFLUENCER LE CALENDRIER DU VERGER ?

Ainsi certaines années, en fonction de la pluie et du beau temps, les fruits mûrissent plus tôt ou plus tard.

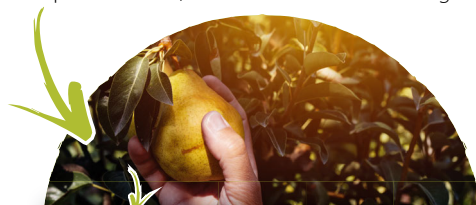
Au-delà du calendrier, il faut donc observer la nature pour connaître les périodes de récolte.

ÇA SE MANGE QUAND ?

À CHAQUE FRUIT SON RYTHME DE CROISSANCE ET SON POUVOIR DE CONSERVATION

LA PÉRIODE DE RÉCOLTE

Le fruit est mûr et quitte le verger pour les étals, notre assiette ou le stockage.



J F M A M J J A S O N D

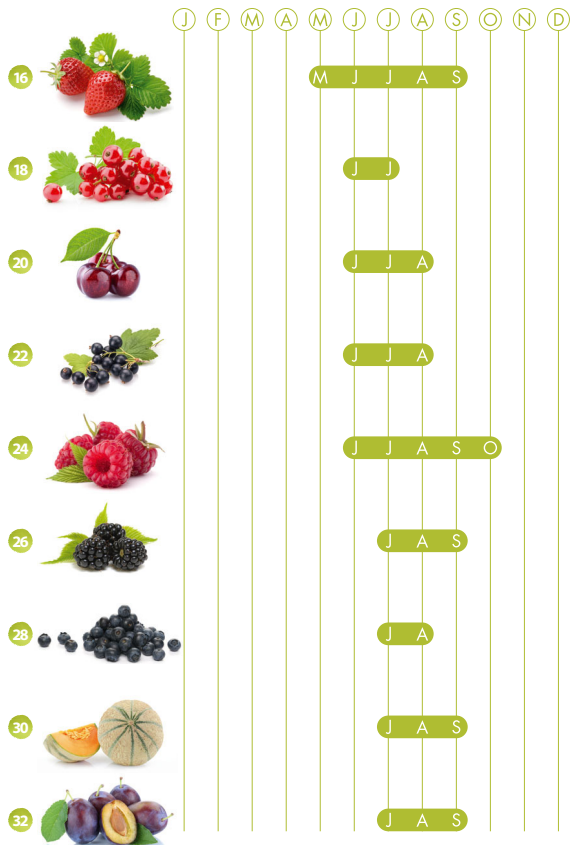


LA PÉRIODE DE CONSERVATION

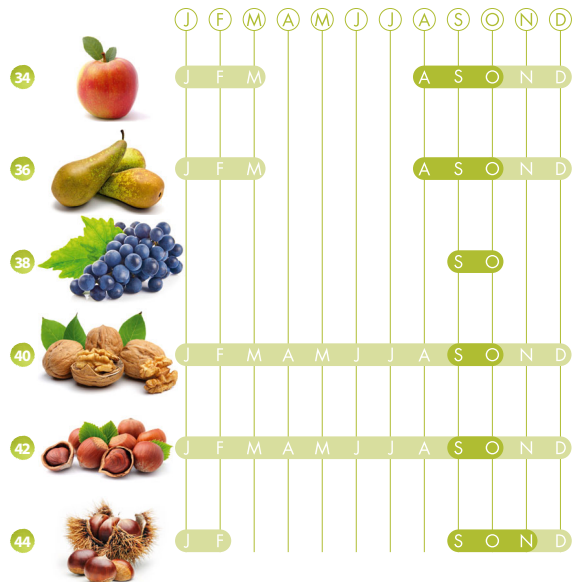
Le fruit est stocké afin de garder sa saveur et sa fraîcheur (*frigo, cave, grenier, ...*).

Ici, nous parlons des fruits cultivés chez nous. C'est ce qu'on appelle **la production locale**.

EN BREF, EN ÉTÉ...



EN BREF, EN AUTOMNE...



Période de récolte

Période de conservation



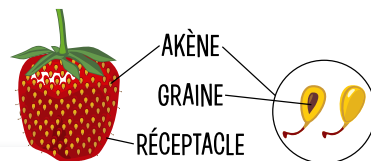
FRAISE

J F M A M J J A S O N D



DE CULTURE

SAUVAGES



Le
sais-tu

La fraise n'est pas le fruit du fraisier. C'est un faux-fruit, les vrais fruits sont des akènes. Ce sont les petits grains secs présents sur le réceptacle rouge et charnu.



GROSEILLE

J F M A M **J** J A S O N D



GRAPPES



ROUGES

BLANCHES



À MAQUEREAU



ROUGES

VERTES



Un doute ? Le groseillier à maquereau possède des épines alors que le groseillier à grappes non.



CERISE

J F M A M **J** J A S O N D



DOUCES



ACIDES



Le sais-tu

Les cerises peuvent être classées en deux grandes catégories : les douces à manger telles quelles et les acides à cuisiner.



CASSIS

J F M A M **J J A** S O N D

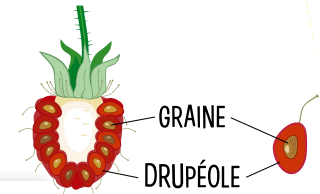


Le
sais-tu

Avant la saison des fruits, on peut confondre le groseillier et le cassisier à cause de leurs feuilles similaires. L'astuce pour les reconnaître, c'est de frotter les feuilles entre les doigts. Celles du cassisier ont la même odeur que les grains de cassis.

FRAMBOISE

J F M A M J J A S O N D

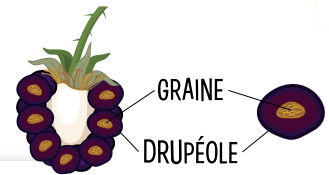


La framboise est un faux-fruit. C'est un ensemble de petites drupes (*fruit à noyau*) appelées drupéoles. Ce sont elles les vrais fruits.



MÛRE

J F M A M J J A S O N D



La mûre est le fruit de la ronce. Tout comme la framboise, c'est un faux-fruit car c'est en fait un ensemble de drupéoles (*petites drupes*). Ce sont elles les vrais fruits.



MYRTILLE

J F M A M J J A S O N D



Le
sais-tu



Les myrtilles et les bleuets sont des variétés de la même famille. Communément, on appelle *myrtille* la variété sauvage et *bleuet* la variété cultivée. Pour les distinguer, la myrtille est plus petite et la chair colorée tandis que le bleuet, plus gros, a une chair blanche.



MELON

J F M A M J **J A S** O N D



CHARENTAIS



GALIA



**Le ?
sais-tu**

Le melon est de la famille des curcubitacées comme le potiron et la courgette. Comme eux, c'est un légume-fruit.



PRUNE

J F M A M J **J** A S O N D



MIRABELLES



REINES CLAUDES



La prune de Namur est de la variété *Altesse simple*. Petite et violette, on l'appelle aussi *quetsche*. De même, le prunier peut aussi s'appeler *quetschier*.

Découvrez ce qui pousse au verger | **Les fruits d'été**



POMME

J F M A M J J A S O N D



JONAGORED

BOSKOOOP



JONAGOLD

GOLDEN



ELSTAR



Il existe un très grand nombre de variétés de pommes locales. Selon leurs caractéristiques, elles sont plutôt à croquer, à presser ou à cuire.



POIRE

J F M A M J J A S O N D



CONFÉRENCE

**DOYENNÉ
DU COMICE**



DURONDEAU



**Le
sais-tu**

Le poirier ne peut s'autoféconder. Il faut donc veiller à avoir deux poiriers à proximité l'un de l'autre pour qu'ils produisent des fruits. Les abeilles assurent la pollinisation au printemps en allant de l'un à l'autre.



RAISIN

J F M A M J J A S O N D



NOIRS



BLANCS



ROSÉS



Le ?
sais-tu

Il existe des variétés de raisins différentes selon leur utilisation : les raisins de table charnus ou les raisins de cuve juteux. Chez nous, les raisins de cuve sont cultivés pour la vinification. Dans le vignoble, la pollinisation est assurée par le vent.



NOIX

J F M A M J J A S O N D



Le ?
sais-tu

Le noyer, le noisetier et le châtaignier produisent des fleurs mâles appelées *chatons* et des fleurs femelles petites et discrètes. Chez eux, la pollinisation est assurée par le vent.



NOISETTE

J F M A M J J A S O N D



Le
sais-tu

Si la noisette est trouée, c'est probablement que le balanin des noisettes y a pondu son oeuf. Une fois l'oeuf éclos, la larve se nourrit de la noisette laissant derrière elle une coque vide.



CHÂTAIGNE

J F M A M J J A S O N D



Le
sais-tu

« Chauds les marrons, chauds... » Il ne faut pas confondre la châtaigne avec le marron (*fruit du marronnier d'Inde*) qui n'est pas comestible. Cependant, en cuisine, une châtaigne peut s'appeler *marron*.

SIESTE HIVERNALE ...

En hiver, les arbres se mettent au repos et stoppent leur développement. Les futurs bourgeons sont protégés du froid jusqu'à la venue du printemps.



... POUR TOUS !



Pendant l'hiver, la plupart des insectes cessent leur développement, c'est la diapause. Ces insectes au stade d'œuf, de larve ou de nymphe passent l'hiver cachés à l'abri du froid.

Certains insectes, quant à eux, hivernent à l'état adulte, ils sont donc comme endormis et se réveillent si la température augmente.

Pour favoriser les pollinisateurs, pense à installer des hôtels à insectes exposés au soleil.

TUTTI FRUTTI



2 FRUITS PAR JOUR POUR AVOIR LA PÊCHE !

Au petit déjeuner et à la collation, choisis un fruit frais de saison. Pense à le laver et de préférence à garder la peau pleine de vitamines. En dés, en quartiers, à croquer, mélangés ou mixés en smoothie, les fruits offrent de nombreuses possibilités en goûts, couleurs et sensations. Pense aussi aux noix et noisettes idéales pour les encas !

TOUS LES MÊMES ?

LES FRUITS CHANGENT D'ASPECT
SELON LEUR VARIÉTÉ
MAIS AUSSI SELON LEUR VÊCU



COUSINS, COUSINES, TOUS EN CUISINE !

De variétés différentes mais de la même famille.
Un fruit et tout un assortiment à découvrir.



FRÈRES & SOEURS, TOUT EN SAVEUR !

D'une même variété mais différents
(forme insolite, taches, coups, ...) et tout aussi bons.

Goûte les tous pour amener saveurs, couleurs et diversité dans ton assiette !

5 PAS

VERS UNE ALIMENTATION PLUS DURABLE

LOCAL Pour privilégier les produits de chez nous sans long trajet ni grande empreinte écologique.



CIRCUIT-COURT

pour faire connaissance avec les producteurs et artisans voisins et les soutenir.



MOINS MAIS MIEUX

pour éviter le gaspillage et goûter la qualité.



FAIT-MAISON

pour savoir ce qu'on mange, avoir plus de goût, de plaisir et de découvertes.

FRAIS ET DE SAISON

pour prendre soin de soi, de la planète et de son portefeuille.

Pour être durable,
une alimentation doit être écologique, saine et équitable!

Une BOITE à OUTILS pédagogiques & didactiques

à destination des enseignants, animateurs et guides
désireux d'aborder le monde agricole de chez nous.



www.grainesdagri.be



Nos outils «**Découvre ce qui pousse**» sont disponibles **GRATUITEMENT** sur **www.grainesdagri.be**