Pour une meilleure préservation de la nature:
veuillez ne pas cueillir la flore. Après la randonnée assurez-vous de bien vous laver les mains ainsi que celle de vos enfants, car certaines plantes ne sont pas comestibles et peuvent être toxiques.

Une fois la balade terminée, repassez par L'Office de Tourisme pour recevoir votre petit livret de recettes

Office de Tourisme du Sauze Chalet de la montagne Tél : 0492810561 www.sauze.com info@sauze.com

En cas de secours, composer le 112.


HABITAT: LES HAIES, LES LISIÈRES DE BOIS, LES PRAIRIES EN DÉPRISE, LES BORDS DE CHEMIN ALTITUDE: JUSOU'À 1600 M
HAUTEUR: 1 M À 3 M
FAMILLE: ROSACEAE
PÉRIODE DE FLORAISON: MAI À JUILLET
POUR CUEILLIR LES FRUITS, ATtENDRE FIN OCTOBRE, JUSTE APRÈS LES PREMIÈRES GELÉES.
DURÉE DE VIE: 300 ANS À 1000 ANS

UTILISATION:
les baies "Cynorhodon" ou "Gratte cul" DOIVENT ÊTRE DÉBARRASSÉES DE LEURS GRAINES avant d'être utilisées en cuisine. ILS SERVENT À FABRIQUER les gelées et marmelades ACCOMPAGNANT LE GIBIER. SES PROPRIÉTÉS: LE FRUIT EST TRĖS RICHE EN VITAMINE D IL EN CONTIENT 10 FOIS PLUS QU'UNE ORANGE, DIURÉTIQUE, TONIQUE, LAXATIF, CICATRISANT, ASTRINGENT, ANTI-INFLAMMATOIRE...


HABITAT: DÉCOMBRES, BORDS DES CHEMINS, Abords des chalets d'Alpages, bergeries, ÉTABLES ET FERMES
EXPOSITION: SOLEIL / MI-OMBRE
ALTITUDE: 200 M À 2600 M
HAUTEUR: 20 À 60 CM DE HAUT
FAMILLE: CHÉNOPODIACÉE
PÉRIODE DE FLORAISON: JUIN À SEPTEMBRE

## UTILISATION:

LES JEUNES FEUILLES EN SALADES.
les vieilles feuilles en soupe.
les jeunes inflorescences cuites à la VAPEUR.
L'ÉPINARD EST INDIQUÉ CONTRE L'Anémie CAR il est riche en fer. les feuilles hachées et appliquées SUR LES ABCĖS
ET LES FURONCLES LES FONT MÛRIR PAR L'ACTION du mucilage.


HABITAT: PRÉS MAIGRES, PÂTURAGES, REPOSOIRS À bétail, landes à airelles et rhododendrons, LISIĖRES ET CLAIRIÈRES DE LA HÊTRAIE ALTITUDE: ENTRE 500 M ET 1800 M MAIS PEUT ALLER JUSQU'À 2500 M
HAUTEUR: $1,5 \mathrm{M}$
FAMILLE: GENTIANACEAE
PÉRIODE DE FLORAISON: JUIN À AOÛT / ELLE
FLEURIT POUR LA PREMIÈRE FOIS OU'APRÈS 10 ANS DE VÉGÉTATION.
DURÉE DE VIE: 70 ANS

## UTILISATION:

la gentiane jaune est cultivée, ELLE EST UNE DES TROIS PREMIĖRESPLANTES MÉDICINALES Et AROMATIQUES UTILISÉES EN FRANCE ET SES APPLICATIONS SONT NOMBREUSES (MÉDECINE,
 VÉTÉRINAIRE, SPIRITUEUX, COSMÉTIQUE) PEUT SERVIR POUR DIMINUER LA DIARRHÉE, POUR SOIGNER LA FATIGUE DUE AUX MALADIES CHRONIQUES, POUR SOULAGER L'ÉPUISEMENT... la racine est utilisée pour la fabrication d'un ALCOOL DE PAYS, D'APÉRITIF ET DE LIQUEURS. ON UTILISAIT LES FEUILLES POUR ENVELOPPER LES fromages et le beurre.

HABITAT: HAIES, JARDINS, DÉCOMBRES, PRAIRIE ALTITUDE: JUSQU'À 2400 M HAUTEUR: ENTRE $0,50 \mathrm{M}$ ET 1 M PÉRIODE DE FLORAISON: MAI À SEPTEMBRE FAMILLE: URTICACÉES

## UTILISATION:

EN JARDINAGE, LE PURIN D'ORTIES est un activateur de croissance

il aide à lutter contre les pucerons.
ON UTILISE LES FIbres D'ORTIE POUR FABRIQUER DU papier. elle arrête les saignements de nez, les CRACHEMENTS DE SANG, les hémorragies de toutes sortes, elle est souveraine contre les rhumes de Cerveau, les embarras des voies respiratoires. elle est reconstituante, elle fait venir le lait Chez les femmes oui en manquent, elle régularise les règles ou les fait réapparaître si elles sont interrompues.
en association avec d'autres plantes médicinales, ON L'UTILISE ÉGALEMENT AVEC succès L'ORTIE CONTRE la leucémie.
ON DIt QUe l'ortie est indiquée contre l'Anémie, les maux de tête, les allergies, la sciatique, le lumbago, les névrites.
pour la brillance des cheveux: infusion d'ortie
COMme dernière eau de rinçage.
attention: ne pas l'avaler cru

EXPOSITION À MI-OMBRE OU À L'OMBRE UN PEU PARTOUT EN FORÊT ET TALUS, SOL FRAIS ALTITUDE: JUSQU'À 1500 M HAUTEUR: JUSQU'À 30 CM PÉRIODE DE FLORAISON:
MAI À SEPTEMBRE
FAMILLE: ROSACEAE

CARACTÉRISTIQUE:
LA FRAISE N'EST PAS À PROPREMENT PARLER UN FRUIT, MAIS LE RÉSULTAT DU GROSSISSEMENT DES PÉTALES, QUI PREND UNE CONSISTANCE CHARNUE. LES VRAIS FRUITS SONT EN FAIT LES PETITES " GRAINES " BRUNES, APPELÉS AKÈNES, FRUITS SECS ET QUI NE S'OUVRENT PAS NATURELLEMENT, QUI PARSÈMENT LA SURFACE DE CES ENVELOPPES CHARNUES.

## UTILISATION:

LES FRAISES SONT UTILISÉES PAR LES HÉPATIQUES. LES RACINES, RICHES EN ACIDE SALICYLIQUE, POUR LES RHUMATISMES, LA GOUTTE ET LES ANÉMIES CAR RICHES EN FER. LES JEUNES FEUILLES PEUVENT ÊTRE INFUSÉES.


HABITAT: HAIES, LISIÈRES FORESTIÈRES, FORÊTS CADUCIFOLIÉES, SOLS NEUTRES OU CALCAIRES, MILIEU SEC ET CHAUD
ALTITUDE: JUSQU'À 1600 M
HAUTEUR: 5 M À 10 M
PÉRIODE DE FLORAISON: MAI /JUIN
FAMILLE: ROSACEAE
DURÉE DE VIE: 500 À 600 ANS (RECORD 1700 ANS
EN MAYENNE (53))

## CARACTÉRISTIQUES:

ARBRE À COURONNE ARRONDIE, ÉPINEUX, À FEUILLES DÉCOUPÉES. CORYMBES PLATS DE FLEURS BLANCHES À ANTHÈRES ROSES, PARFUMÉES, SUIVIES DE FRUITS ROUGE FONCÉ BRILLANT

UTILISATION:
FRUITS COMESTIBLES, FLEURS ET ÉCORCE POUVANT ÊTRE UTILISÉES EN INFUSION, PLANTE MÉDICINALE: RÉGULATEUR CARDIAQUE, ANTISPASMODIQUE, DIURÉTIQUE EN INFUSION DES SOMMITÉS FLEURIES, BOIS AUTREFOIS UTILISÉ EN TOURNERIE ET POUR LA FABRICATION DE PIÈCES MÉCANIQUES TRÈS RÉSISTANTES.


## HABITAT:

SOLS FRAIS, HUMIDES, SE PLAIT AU SOLEIL COMME À LA MI-OMBRE
ALTITUDE: ENVIRON 1800 M
HAUTEUR: 0,5 M A 1,5 M
PÉRIODE DE FLORAISON:
PRINTEMPS
FRUCTIFICATION: JUILLET / AOÛT FAMILLE: GROSSULARIACÉES

## CARACTÉRISTIOUES:

ARBUSTE PIQUANT : DES ÉPINES À TROIS BRANCHES REMPLACENT CERTAINES FEUILLES
LES FRUITS, D'ABORD VELUS, PEUVENT PERDRE LEURS POILS. IL EN EXISTE DES VARIÉTÉS À FRUITS VERTS, JAUNES, BLANCS OU ROUGES-VIOLACÉS.

## UTILISATION:

LES FRUITS SE CONSOMMENT FRAIS OU CUITS, EN ACCOMPAGNEMENT DE PLATS DE VIANDE OU DE POISSON. COMME LES GROSEILLES À GRAPPE, CES BAIES PEUVENT ÉGALEMENT RENTRER DANS LA CONFECTION DE CONFITURES, GELÉES ET SIROPS. RICHE EN VITAMINE (A,B,C), EN CALCIUM, EN FER, POTASSIUM ET PHOSPHORE, LE FRUIT DU GROSEILLIER À MAQUEREAU POSSĖDE DES VERTUS MÉDICINALES, DIURÉTIQUES ET DIGESTIVES.

HABITAT: ROCAILLES SÈCHES, FRICHES, LANDES, CLAIRIĖRES, BORDURES DE BOIS, COTEAUX ET
PENTES ARIDES DES RÉGIONS MONTAGNEUSES
ALTITUDE: JUSQU'À 2500 M
HAUTEUR: 4 M À 10 M
PÉRIODE DE FLORAISON:AVRIL / MAI
FRUIT BLEU: AUTOMNE
DURÉE DE VIE: ENVIRON 200 ANS
FAMILLE: CUPRESSACÉES

## UTILISATION:

LES BAIES PARFUMENT LA CHOUCROUTE ET LES PÂTÉS, CERTAINS PLATS DE GIBIER OU VIANDES GRASSES, NOTAMMENT EN RAISON DE LEURS PROPRIÉTÉS DIGESTIVES.
ELLES PEUVENT ETRE DISTILLÉES DANS DIVERS ALCOOLS: NOTAMMENT LE GIN ET L'AQUAVIT. LES BAIES ET LES JEUNES POUSSES ONT DES EFFETS DIURÉTIQUES, STOMACHIQUES ET DIGESTIFS. ELLES AURAIENT ÉTÉ UTILISÉES CONTRE L'ASTHME


HABITAT: PRÉS, PÂTURAGES, PELOUSES ALPINES, COMBES À NEIGE.
ALTITUDE: 1200 M À 2800 M
HAUTEUR: 3 CM À 15 CM
PÉRIODE DE FLORAISON: JUIN À AOÛT
FAMILLE: PLANTAGINACEAE

UTILISATION:
PAR VOIE INTERNE, ON DIT QUE LE PLANTAIN EST UN EXCELLENT PURIFICATEUR DU SANG, DES POUMONS ET DE L'ESTOMAC.

LE PLANTAIN S'UTILISE EN INFUSION, CATAPLASME DE FEUILLES BROYÉES
OU EN SIROP.
ON S'EN SERT NOTAMMENT
CONTRE LES PIQÛRES D'INSECTES
ET LES MORSURES
DE VIPĖRES
LES JEUNES FEUILLES
SE MANGENT CRUES
EN SALADE.
ELLES ONT UN GOÛT DE CHAMPIGNON. LES VIEILLES FEUILLES SE CONSOMMENT CUITES EN SOUPE.


HABITAT: HERBAGES, BOIS, BORDS DES CHEMINS TERRAINS SECS
ALTITUDE: JUSQU'À 2000 M
HAUTEUR: 0,5 M À 1 M
FAMILLE: ASTERACEAE
PÉRIODE DE FLORAISON: JUIN À SEPTEMBRE

UTILISATION:
LES JEUNES FEUILLES PEUVENT SE CONSOMMER EN SALADE.
LES FEUILLES: HACHÉES EN CONDIMENT.
UTILISÉES EN EUROPE DU NORD
POUR AROMATISER LA BIÈRE.
LES FLEURS:
POUR PARFUMER LES LIQUEURS, INFUSION, TEINTURE ET EXTRAIT LIQUIDE. JUS EN CAS DE:
ROUBLES DE LA DIGESTION ET STIMULANT DIGESTIF, INFLAMMATIONS DES
PAROIS INTESTINALES,
CONSTIPATION
ET FLATULENCES


