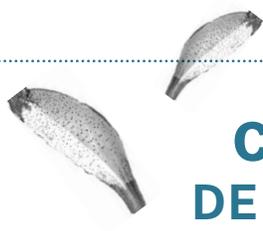




Parc de la rivière
Mitis CONSERVATION - ÉDUCATION - RECHERCHE



CODE D'ÉTHIQUE DE LA CUEILLETTE DE PLANTES SAUVAGES

comestibles de bord de mer



Pour le projet :

IC- 4407 « Conservation de la biodiversité de plantes comestibles de bord de mer dans la Baie-de-Mitis : un effort d'implication communautaire et institutionnelle ».



Canada 

Québec 

Ce projet a été rendu possible grâce à une contribution du Programme Interactions communautaires, lié au Plan d'action Saint-Laurent 2011-2026, et mis en œuvre par les gouvernements du Canada et du Québec.



LES 10 COMMANDEMENTS de la cueilleuse et du cueilleur

1

Récolter un maximum de 15 % d'une colonie
(un fruit ou une feuille sur 6).

Attention!
15% ne veulent pas dire
15% des plants complets
de la colonie, mais bien
15% de chaque plant
de la colonie.



Photo : cfim.ca

2

S'abstenir de cueillir s'il y a moins
de 10 plants d'une même espèce.



Photo : <https://anniefrancet.tumblr.com/>

3

Marcher entre les colonies et les plants sur le sol dénudé afin d'éviter de piétiner la végétation.

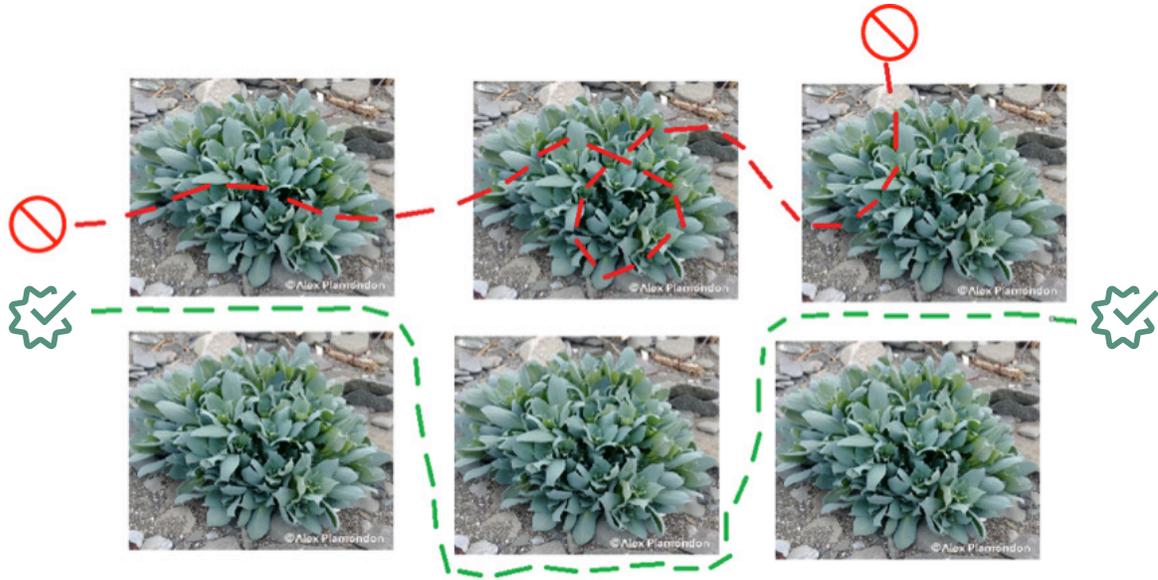


Photo : Alex Plamondon

4

Récolter le pourtour des plantes au lieu du centre.



Photo : Alex Plamondon

5

Couper seulement les feuilles, les fleurs et les fruits selon les espèces avec un ciseau et éviter les tiges entières.

Désinfecter ses lames avec de l'eau contenant 10 % d'eau de Javel avant de changer de colonie afin d'éviter la propagation de maladies entre les plantes éloignées.

Pour les salicornes, il est primordial de couper que la « tête » de la plante ou le haut de la tige centrale et non les « bras » ou les « branches ».



Photo : Alex Plamondon

6

Ne jamais arracher ou déterrer un plant.

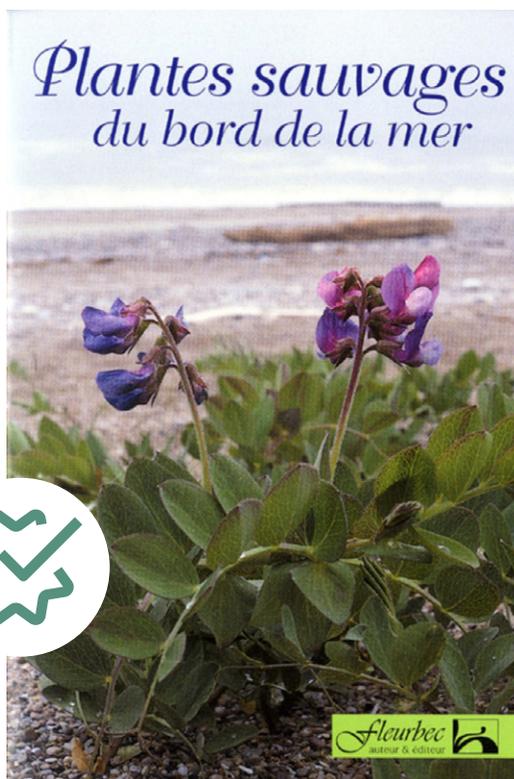
Celui-ci ne repoussera pas par la suite.



Photo : zonsoleil.canalblog.com/

7

Consulter un guide d'identification de plantes de bord de mer et l'avoir avec soi sur le terrain pour être en mesure d'identifier les plantes.



8

Observer l'abondance de l'espèce visée, faites appel à votre jugement avant de cueillir.



Photo : SOPHY



9

Récolter dans l'optique d'une dégustation et non pour faire des réserves.

De toute façon, les plantes de bord de mer comestibles sont meilleures fraîches.



Photo : luontoportti.com



10

Éviter de cueillir dans une colonie qui a déjà été récoltée.



CALENDRIER de collecte



Honckénye faux-pourpier

à récolter : Jeunes pousses.

mai juin juillet août sept.



Arroche hastée

à récolter : Feuilles et boutons floraux.



Salicornes

à récolter : Juste le haut de la tige centrale et non pas les branches.



Gesse maritime

à récolter : Jeunes feuilles enroulées et boutons floraux.



Livèche écossaise

à récolter : Feuilles.



Caquillier édentulé

à récolter : Feuilles et fruits.



Mertensie maritime

Éviter de la cueillir : elle est trop rare.



Élyme des sables

Éviter de la cueillir : elle est trop rare.