

## Plantes comestibles

Saviez-vous que notre province regorge de toute sorte de fruits et de baies sauvages que vous pouvez manger crus ou cuisinés dans des tartes ou des confitures ? Et beaucoup de ces plantes comestibles poussent dans le jardin de plantes indigènes situé à l'extérieur du Royal BC Museum. Veronica Cooper y jette un coup d'œil.

Que peut bien faire le conservateur en botanique et en sciences de la Terre du Royal BC Museum au milieu de la végétation du boulevard ?

« Ici, vous avez des airelles ovales. »

Nous prouver qu'il existe beaucoup de baies et de plantes comestibles qui poussent partout dans la région.

« Les baies étaient très importantes pour les autochtones qui habitaient ici, puis pour les premiers colons européens venus s'installer sur l'île de Vancouver. Certaines baies sont comestibles, mais rarement consommées. Certaines sont très prisées comme c'est le cas des ronces élégantes, des airelles, des bleuets, des fraises, des ronces parviflores, et j'en passe. »

Hebda a conçu ce petit guide de poche qui nous renseigne sur les plantes et les baies comestibles de la région du Pacifique Nord-Ouest.

« Comme il est plastifié, vous pouvez l'apporter en randonnée. Il peut se faire mouiller et il est rempli d'illustrations de baies. »

« On trouve les fruits du rosier partout, on avait l'habitude de les manger crus ; mais vous pouvez les cuisiner pour en faire d'excellentes confitures. »

Hebda est reconnaissant envers nos peuples autochtones pour l'aide qu'ils lui ont apportée.

« J'ai eu la chance de pouvoir apprendre des aînés ; vous les rencontrez, vous discutez avec eux et ils vous disent tout ce qu'il y a à savoir sur la nourriture qu'ils avaient l'habitude de manger et qu'ils mangent encore. Comment la préparer, comment la sécher par exemple et la transformer en galette que vous rompez ensuite en petits morceaux que vous pouvez ajouter à vos soupes. »

Ce guide, disponible à la boutique du RBCM, identifie des douzaines de plantes comestibles et quelques plantes dangereuses. Hebda suggère :

« N'en consommez que quelques-unes pour commencer, toujours en petite quantité, et ce conseil est bon pour toutes les baies. Même si vous pensez savoir ce qu'elles sont. »

Vous pouvez venir voir et toucher plusieurs de ces plantes comestibles dans le jardin des plantes indigènes du musée.

« Les superbes fruits bleu foncé de l'aubépine aborigène. Venez apprendre à les reconnaître au jardin de plantes indigènes. Même durant l'automne, vous pouvez venir voir toute sorte de baies que vous pourrez ensuite identifier dans la nature. »

Surtout si vous avez le guide de poche d'Hebda avec vous.

nique.