

The background of the entire page is a photograph of a forest. In the foreground, several tree trunks are visible, with varying bark textures and colors ranging from dark brown to light tan. Sunlight filters through the trees in the background, creating a dappled light effect.

Les Personnes et les Plantes

Relations traditionnelles et
contemporaines avec les plantes
indigènes de la Colombie-Britannique

Crédits pour les photos

Toutes les photos proviennent de Flickr Creative Commons, sauf indication contraire.

Couverture: cèdre modifié culturellement, Ruth Hartnup

Page de crédits photo: Darren Barefoot

Cartes suivantes: les photos et les crédits sont dans le sens des aiguilles d'une montre en partant du haut à gauche.

Cèdre rouge de l'ouest: Steve Guttman, Jon D Anderson, Deckorators, sculpture de James Hart photo par A Davey

Cèdre jaune: Richard Droker, Peter Stevens, Dale Simonson, Zug Zwang

If du Pacifique: Wiki commons, Jason Hollinger, IndyDina, Vojo Mojović

Érable à grandes feuilles: Bird Lai, Marcia and Mike Nelson Pedde, The Tronodon, USFWS-Pacific Region

Bouleau à papier: N Houlihan, Eli Sagor, Food Group, Greg Blick

Salal: Adriana W Van Leeuwen, James Gaither, Floral Wild, Easy Kitchen

Champignon du pin: Seattle roamer, Randall, Lou Stejskal, Angelina Earley

Chanterelle dorée du Pacifique: Seattle roamer, Dick Culbert, Glenn Dettwiler, JaBB

Morille noire: Lukas Large, Mark Moschell, Stijn Nieuwendijk

Bois piquant: ME Sanseverino, Murray Foubister, Petey Pengüino, Sustainable Southeast Partnership

Saule du Pacifique: Matt Lavin x2, Sage Ross, Archives of Ontario

Ortie: Plant image library, Brewbooks, Ronald Tan, Lilia

Airelle noire: scottwwwwwww, Lynette Elliott, David Bennison, Haley Bice

Aulne rouge: Hamon David, Luke McGuff, Coastwood, Michael B

Épilobe: David Wright, Franco Folini, Alaskaknitnat, Matt Lavin

Algues rouges: Penny White, Lisa Held, Stephanie x2

Fougère d'autruche: Harum Koh, Wendell Smith, Forest Farming, Boris Wong

Épinette de Sitka: ME Sanseverino, S Rae, Thomas Quine, Taubine

Pin tordu: Nicholas Turland, Matt Lavin, David Seibold, Christopher Boese

Asperge de mer: kys_photos, Magalie L'Abbé, Trav 15, Robin

Sapin de Douglas: Brewbooks, Andrew Reding, Milepost 187, Alves Family

Couverture arrière: masque d'ours en cèdre - photo Haida Brodie Guy, construction en cèdre pnwra



Arbre modifié pour des raisons culturelles (AMRC) décrit la modification d'un arbre par les peuples autochtones dans le cadre de leur tradition. Ici l'écorce de cèdre est récoltée de façon à ne pas endommager l'arbre.

À propos de ce guide

Le but de ce guide est de souligner les nombreuses façons dont nous interagissons avec les plantes indigènes de la C-B et la multitude de rôles qu'elles jouent dans nos vies, passées et présentes. Les humains ont toujours compté sur les plantes pour leur survie; comme source de matériaux, de nourriture, de médicaments et de connexion spirituelle. Afin de maintenir ces relations, nous devons conserver les écosystèmes qui favorisent la santé et la diversité des plantes, et récolter avec respect en utilisant des pratiques durables. Ne récoltez pas dans les parcs et les aires protégées. Ne prenez que des photos dans ces environnements partagés et sensibles. Dans d'autres régions, respectez les territoires des Premières Nations locales et suivez les conseils et les pratiques d'un guide expérimenté.

Ce guide n'est pas destiné à fournir une identification pour la consommation ou la récolte des plantes. Consultez toujours un expert!

Si vous souhaitez récolter des plantes indigènes, nous vous recommandons de les cultiver dans votre jardin. Consultez la section de «aménagement de la nature» pour en savoir plus sur les nombreux avantages.

Une note sur les champignons

Trois espèces de champignons ont été incluses avec les plantes de cette collection. Cependant, ce ne sont pas des plantes. Contrairement aux plantes, les champignons ne font pas de photosynthèse et obtiennent des nutriments d'autres sources telles que le sol et le bois. Au lieu de graines, ils se reproduisent à travers des spores. Parce qu'elles poussent, sont récoltées et utilisées un peu comme des plantes, elles sont incluses ici.

Explorer et expérimenter

Nous espérons que ce guide vous aidera à découvrir les plantes indigènes qui poussent dans votre région - dans les arrière-cours, les quartiers et les parcs et zones naturelles à proximité.

Arrêtez-vous et observez: vous serez peut-être surpris par ce que vous découvrirez!

Quelques questions à considérer:

- Comment pourriez enquêter sur les utilisations d'une plante?
- À quelles utilisations pouvez-vous penser pour les plantes qui vous entourent?
- Comment récolter une plante de manière durable?
- Comment savoir si une récolte n'est pas durable?
- Que pouvez-vous apprendre des plantes qui vous entourent?
- Comment les plantes et leurs usages évoluent-ils au fil des saisons?
- Comment les utilisations d'une plante particulière ont-elles changé au fil du temps?
- Comment les plantes pourraient-elles être utilisées à l'avenir?

Aménager la nature à la maison

Faites pousser des plantes indigènes de votre région pour vous-même et pour la faune! C'est un excellent moyen d'explorer les utilisations des plantes et de récolter de façon durable les bonnes espèces. Le jardinage avec des plantes indigènes pour créer des habitats et soutenir la faune indigène est connu sous le nom d'«aménagement de la nature». Les paysages naturels demandent moins d'efforts à entretenir que les autres types de jardins, ils nécessitent moins d'arrosage et offrent des liens étroits avec la nature toute l'année. Apprenez-en plus sur les avantages de l'aménagement naturel et procurez-vous des graines et des plantes auprès de votre pépinière locale de plantes indigènes.



Cèdre rouge de l'ouest

Thuja plicata

Où se trouve: Commun le long de la côte de la C-B. Pousse également dans les régions plus humides du centre de la C-B. L'habitat varie des sols humides à sols mouillés dans les forêts ombragées, les terrasses fluviales et les pentes dans les zones de plaine et de montagne.

Description: Ce grand arbre atteint environ 60 m de haut. Les branches s'étalent et s'affaissent légèrement, se redressant aux extrémités. L'écorce est grise à brun rougeâtre, effilochée verticalement en bandes fibreuses aromatiques. Les feuilles sont jaune-vertes et ressemblent à des écailles. Les cônes sont petits, bruns et en forme d'œuf, s'ouvrant avec l'âge.

Utilisations: Le cèdre rouge a été appelé «la pierre angulaire de la culture [autochtone] de la côte nord-ouest» en raison de sa multitude d'utilisations traditionnelles, notamment: canots, mâts totémiques et autres sculptures, boîtes en bois courbé, maisons, cordes, paniers, chapeaux, et vêtements.

Le bois de cèdre rouge contient des substances chimiques telles que la *thujaplicine* qui sont des fongicides naturels et peuvent empêcher la pourriture jusqu'à un siècle après l'abattage d'un arbre. En raison de cette propriété, le cèdre rouge de l'ouest est souvent utilisé pour la construction extérieure comme les poteaux, les terrasses, les bardeaux et les revêtements. Ces produits chimiques repoussent les insectes, gardant les articles rangés dans des boîtes en cèdre à l'abri des infestations.



Cèdre jaune

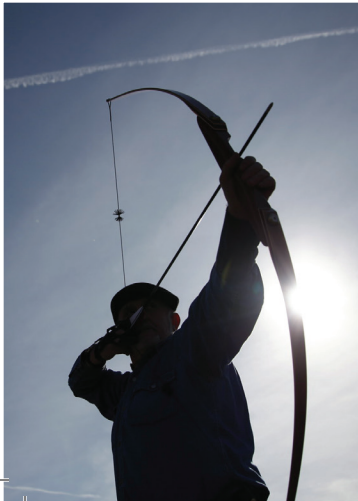
Chamaecyparis nootkatensis

Où se trouve: Sur toute la côte de la C-B, du nord de l'île de Vancouver à l'Alaska. Pousse à l'ouest de la chaîne côtière. On le trouve souvent dans des sites humides et marécageux, mais il peut également pousser dans des zones rocheuses à des altitudes plus élevées.

Description: Grand arbre atteignant 50 m de haut. Les branches s'étalent et tombent. L'écorce est brun grisâtre et s'effiloche verticalement en bandes exposant l'écorce interne jaune. Les feuilles sont vertes bleuâtres et ressemblent à des écailles. Les cônes sont ronds et bleuâtres lorsqu'ils sont jeunes, jaunissant avec l'âge.

Utilisations: Il existe des utilisations traditionnelles pour presque toutes les parties du cèdre jaune. Les racines sont séchées et tressées pour faire des chapeaux et des paniers. L'écorce est teinte et transformée en fil pour vêtements. L'écorce est également utilisée pour les cordes, les paniers et les filets de pêche. Le bois est utilisé pour les canots, les pagaies, les hameçons, les lances et les flotteurs de pêche.

Le cèdre jaune est très résistant à la pourriture. En raison de sa longévité et de sa durabilité, il est utilisé pour les bardeaux, les poteaux, les ponts, les pilotis marins, les coques de petits bateaux, les rames et les pagaies, les réservoirs d'eau et les portes extérieures. Il est parfois utilisé dans des projets de construction spécialisés tels que des temples et des sanctuaires.



If de l'ouest

Taxus brevifolia

Où se trouve: Du sud de la Colombie-Britannique à l'Alaska, principalement près du littoral côtier, mais avec des populations isolées dans le sud-est de la C-B. Pousse dans un sol humide, souvent avec le sapin de Douglas et la pruche de l'ouest dans les forêts anciennes.

Description: Arbre de taille petite à moyenne, de 10 à 15m de haut. Les branches ont tendance à s'affaisser. Le tronc est souvent tordu, avec une écorce rougeâtre écailleuse. Sous l'écorce externe, le bois peut aller du brun au magenta. Les aiguilles sont vert foncé et plates. Les cônes de graines sont partiellement entourés d'une structure charnue rouge ressemblant à une baie appelée arille.

Utilisations: Le bois de l'if du Pacifique est solide et traditionnellement utilisé pour fabriquer des arcs et des manches d'outils. Le bois d'autres espèces d'ifs est également un matériau privilégié pour la fabrication d'arcs en Europe. Un composé appelé *paclitaxel* a été découvert à l'origine dans l'écorce des ifs. Il a été utilisé pour créer le médicament de chimiothérapie Taxol, utilisé dans les traitements du cancer du sein, de l'ovaire, du pancréas et du poumon. Les premiers essais cliniques ont été retardés par la grande quantité d'écorce nécessaire pour produire l'ingrédient actif et la croissance lente des ifs du Pacifique. Cependant, lorsqu'une forme synthétique du composé a été développée, le traitement a pu se généraliser.



Érable à grandes feuilles

Acer macrophyllum

Où se trouve: Pousse à basse et moyenne altitude dans le coin sud-ouest de la Colombie-Britannique, y compris sur l'île de Vancouver. On le trouve souvent poussant en grappes à partir de la même base dans un sol humide.

Description: C'est la plus grande espèce d'érable au Canada, atteignant 35 m de haut. Les larges branches sont souvent couvertes de mousses et de fougères. L'écorce est gris-brun, devenant cannelée avec l'âge. Les grandes feuilles vertes mesurent jusqu'à 30 cm de diamètre et sont à 5 lobes. Les feuilles jaunissent en automne. Les fleurs sont petites, suspendues en grappes vertes jaunâtres. Les graines ailées (samaras) sont appariées en forme de 'V' et tombent de l'arbre comme des hélices d'hélicoptère tourbillonnantes.

Utilisations: Les utilisations traditionnelles du bois d'érable comprennent les pagaies de canot, les ustensiles, les outils et les volants de fuseau. Un bois d'érable attrayant et riche est également utilisé pour créer des meubles, des revêtements de sol et des instruments de musique. Le sirop d'érable peut être dérivé de l'érable à grandes feuilles, mais le processus prend plus de temps comparé avec l'érable à sucre de l'est de l'Amérique du Nord. Cela est dû à la teneur en eau plus élevée qui doit être bouillie à partir de la sève d'érable à grandes feuilles.



Bouleau blanc

Betula papyrifera

Où se trouve: Dans la majeure partie de l'intérieur de la C-B et dispersé le long de la côte. Le bouleau blanc ne tolère pas l'ombre et prospère sur les pentes dégagées, les marges des terres humides et des plaines inondables, ainsi que dans les clairières résultant de perturbations telles que les incendies de forêt et les infestations d'insectes.

Description: Arbre petit à moyen pouvant atteindre 30 m de haut. Le tronc est élancé avec une couronne de branches ovale ou pyramidale. L'écorce a une texture de papier, s'écaillant en bandes horizontales. Cuivré lorsqu'il est jeune, il devient blanc avec des lignes brunes horizontales à mesure que l'arbre mûrit. Les feuilles sont ovales avec des extrémités pointues et des bords dentés. Les fleurs sont des chatons en forme de boudin de 2 à 4 cm de long.

Utilisations: L'écorce est souple et imperméable. Elle est utilisée par les groupes des Premières nations de l'intérieur pour fabriquer des canots et des paniers traditionnels. La sève peut être transformée en sirop, tout comme le sirop d'érable, et est utilisée pour faire des boissons gazeuses et des boissons alcoolisées. Le bois de bouleau est utilisé pour fabriquer des meubles, des armoires, des revêtements de sol et des plaques. Parce qu'il a peu d'odeur ou de goût, il est également utilisé pour fabriquer des aliments biodégradables tels que des bâtons de popsicle, des cure-dents et des ustensiles.



Salal

Gaultheria shallon

Où se trouve: Commun sur toute la côte de la Colombie-Britannique, le salal est un arbuste poussant dans les forêts de conifères. Il tolère les sols humides à secs à des altitudes faibles à moyennes.

Description: Le salal peut ramper sur le sol ou se tenir jusqu'à 5 m de haut. Les feuilles sont coriaces, en forme d'ovale, avec des extrémités légèrement pointues. Les fleurs sont des clochettes roses ou blanches qui pendent en rangées au bout des rameaux. Les baies de salal sont velues et noir violacées à maturité.

Utilisations: Les 'baies' de salal sont depuis longtemps un fruit important pour les communautés autochtones de la côte nord-ouest. Elles sont consommées à la fois fraîches et séchées en gâteaux. Ces gâteaux étaient stockés pour l'hiver et également commercialisés. Lorsqu'elles sont utilisées pour tapisser une fosse à cuisson, les feuilles de salal protègent et ajoutent de la saveur aux aliments. Parce que les feuilles conservent leur forme et leur couleur pendant longtemps, les tiges de salal sont devenues une verdure populaire pour les compositions florales. Les acheteurs de fleuristes dépensent plus de 25 millions de dollars par an en salal récolté en Colombie-Britannique et expédient les tiges dans le monde entier.



Champignon du pin

Tricholoma murrillianum

Où se trouve: L'aire de répartition de l'espèce s'étend à travers la C-B, des Rocheuses à la côte. Dans les zones montagneuses, il est commun sous les conifères mixtes, tandis que sur la côte, il préfère les forêts de pins sableux. La culture des champignons de pin a été la plupart du temps infructueuse. Cela est dû en partie à la relation complexe qu'il entretient avec les racines de certaines espèces d'arbres.

Description: Le champignon du pin est un type de champignon. De couleur blanchâtre, il acquiert des taches ou des écailles brun rosâtres ou jaune-brunes sur le chapeau et la tige en vieillissant. Un voile recouvre le chapeau et les branchies lorsqu'il est jeune, formant plus tard un anneau proéminent sur la tige. L'odeur a été comparée à des chaussettes sales et épicées. Comme il existe des espèces sosies vénéneuses, ne cueillez pas sans l'avis d'un expert.

Utilisations: Les champignons du pin font partie des champignons traditionnellement consommés par les Premières Nations Nlaka'pamux (Thompson) et Lil'wat (Lillooet) de la C-B. Le champignon du pin ("matsutake" au Japon) fait partie de la culture japonaise depuis des siècles. Aujourd'hui, ces champignons symbolisent la bonne fortune et sont considérés comme un mets délicat pour leur saveur. Sur le plan économique, le champignon du pin est l'espèce de champignon sauvage la plus importante en C-B. La récolte va jusqu'à 400 000 kg par an, dont une grande partie est exportée vers le Japon.



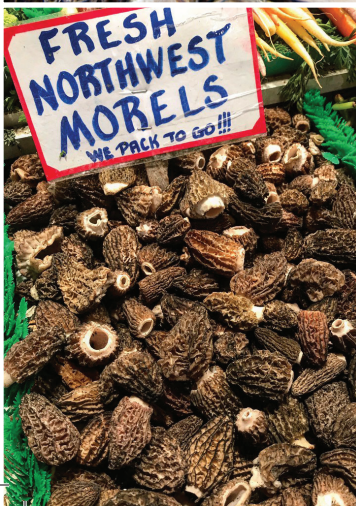
Chanterelle dorée du Pacifique

Cantharellus formosus

Où se trouve: Partout dans l'ouest de la Colombie-Britannique, isolée ou grégaire dans les forêts de conifères côtières où elle forme une association avec les racines du pin de Douglas et de la pruche occidentale. En partie à cause de ces relations mycorhiziennes, la culture de ce champignon n'a pas été couronnée de succès.

Description: La chanterelle dorée du Pacifique est un type de champignon. La fructification est de couleur jaune à orange. Les crêtes branchiales sont généralement plus pâles que le chapeau. La tige est colorée de la même manière que le capuchon et est soit de largeur égale, soit effilée vers le bas. L'empreinte des spores est de couleur blanc jaunâtre. Comme il existe des espèces sosies vénéneuses, ne cueillez pas sans l'avis d'un expert.

Utilisations: Les chanterelles sont traditionnellement consommées par les Premières Nations Nlaka'pamux (Thompson) de la Colombie-Britannique. Un ingrédient savoureux populaire auprès des restaurants haut de gamme, la chanterelle dorée du Pacifique est largement récoltée et commercialement précieuse. Les chanterelles sont mondialement reconnues comme l'un des meilleurs champignons forestiers comestibles, et leur valeur commerciale internationale dépasse probablement un milliard de dollars par an.



Black Morel

Morchella elata

Où se trouve: Dans toute la province, les morilles noires se trouvent principalement dans les forêts de conifères, les sols perturbés et les zones récemment brûlées.

Description: La morille noire est un type de champignon. Les fructifications, qui sont produites au printemps, ont des chapeaux sombres, creux, coniques ou en forme d'œuf, et ressemble un peu à un nid d'abeille irrégulier. Les tiges sont lisses, blanches et creuses. Comme il existe des espèces sosies vénéneuses, ne cueillez pas sans l'avis d'un expert.

Utilisations: Les morilles ne semblent pas avoir été utilisées traditionnellement en C-B. Cependant, elles ont longtemps été consommées dans d'autres parties du monde, en particulier en Europe. Elles sont également de plus en plus populaires en Amérique du Nord. Chaque printemps, il y a des festivals de morilles dans de nombreuses villes du Midwest américain. Les morilles sont prisées des fins gourmets, notamment dans la cuisine française. Comme les morilles sont connues pour contenir des toxines thermolabiles, elles doivent toujours être cuites avant d'être consommées. En raison des difficultés de culture, la récolte commerciale des morilles sauvages est devenue une industrie de plusieurs millions de dollars en C-B, les cueilleurs affluant vers les zones récemment brûlées par des incendies de forêt. Les morilles peuvent se vendre jusqu'à 75 \$ les 100 grammes (secs).



Bois Piquant

Oplopanax horridus

Où se trouve: Commun partout sauf dans le nord-est de la Colombie-Britannique, sur les berges de ruisseaux et les forêts humides, dans les basses terres et les zones subalpines. Il est le plus abondant dans les forêts de conifères anciennes du nord-ouest du Pacifique.

Description: Le bois piquant pousse de 1 à 3 m de haut et a des tiges épaisses couvertes d'épines jaunes dures et cassantes. Il a de grandes feuilles larges en forme de feuille d'érable avec des épines sur la face inférieure. Il a de petites fleurs blanches qui mûrissent en baies rouge vif et brillantes.

Utilisations: Le bois piquant est l'une des plantes spirituelles et médicinales les plus importantes pour les peuples autochtones qui vivent dans son aire de répartition. Diverses parties de la plante sont utilisées pour traiter l'arthrite, les rhumatismes, les ulcères, le diabète et d'autres maladies. Le charbon de bois des tiges est utilisé pour fabriquer de la peinture faciale de cérémonie et de protection.

En Colombie-Britannique, le bois piquant est récolté pour l'industrie de la phytothérapie. Il est particulièrement populaire en Asie. Le bois piquant coréen est la plante la plus lucrative récoltée en Corée. Il est à l'étude pour lutter contre la tuberculose et la leucémie.



Saule du Pacifique

Salix lucida ssp. lasiandra

Où se trouve: Partout en Colombie-Britannique, sur les berges des rivières, les plaines inondables, les rives, les fourrés et les clairières dans les basses terres, les steppes et les zones montagnardes.

Description: Le saule du Pacifique est un arbuste ou un arbre grand et élancé, atteignant 12 m de haut. L'écorce est brun-jaune et se fissure avec l'âge. Les feuilles sont vertes et en forme de lance, effilées en une longue pointe. Les bourgeons des feuilles sont jaunes et en forme de bec de canard. Les chatons sont épais et jaunes avec des fleurs mâles et femelles sur des arbres séparés. Les chatons mâles atteignent 7 cm de long, les chatons femelles 12 cm de long.

Utilisations: le saule du Pacifique est traditionnellement utilisé pour fumer la viande, allumer des feux et pour tisser. L'écorce est mâchée pour soigner les maux de gorge. La Première nation Lil'wat (Lillooet) fabrique traditionnellement des archets à feu à partir de l'arbre ainsi que de la ficelle et de la corde à partir de l'écorce. Les feuilles et l'écorce des espèces de saule contiennent de la salicine, qui est métabolisée en acide salicylique dans le corps humain et soulage la douleur. La salicine a été modifiée synthétiquement pour créer de l'acide acétylsalicylique et nommée Aspirine. Cela a donné naissance à la classe de médicaments des anti-inflammatoires non stéroïdiens (AINS).



Ortie

Urtica dioica

Où se trouve: Les sous-espèces indigènes (ssp. *gracilis*) et européennes (ssp. *dioica*) sont communes dans toute la Colombie-Britannique. On trouve des orties dans les prairies et comme plante de sous-étage dans des environnements plus humides comme le long des berges des cours d'eau. Abondantes dans les habitats perturbés avec un sol humide et riche.

Description: Les feuilles en forme de lance poussent à partir d'une tige centrale de 1 à 2 m de haut. Les feuilles ont des bords fortement dentelés. Les tiges et le dessous des feuilles sont couverts de poils qui irritent la peau au toucher. Les fleurs sont petites et denses, en grappes tombantes.

Utilisations: L'ortie a longtemps été utilisée dans toute son aire de répartition à de nombreuses fins: comme aliment riche en nutriments au début du printemps, comme médicament contre les rhumatismes et les maladies rénales, et comme fibre pour la fabrication de filets de pêche, de cordes et de tissus tissés. L'ortie est également récoltée dans la nature et cultivée pour être utilisée dans l'industrie cosmétique. L'extraît d'huile d'ortie est utilisé dans les produits commerciaux de soins de la peau et des cheveux.



Airelle noire

Vaccinium membranaceum

Où se trouve: Commune partout en Colombie-Britannique, sauf à Haida Gwaii, c'est un arbuste de sous-étage commun dans les forêts de conifères sèches à humides. On la trouve également dans les zones ouvertes, de moyenne à haute altitude.

Description: L'airelle noire est un arbuste pouvant atteindre 1,5 m de hauteur. Les feuilles sont en forme d'œuf, très minces et ont des bords dentelés. Les fleurs sont rose crème et en forme d'urne. Les baies sont brillantes et violacées ou noires rougeâtres.

Utilisations: Les airelles noires ont traditionnellement été une source de nourriture dans toute leur aire de répartition. La récolte des airelles pour la consommation est maintenant une activité commerciale de plusieurs millions de dollars en Colombie-Britannique. Les baies sont généralement congelées ou utilisées pour faire des confitures et des sirops. Dans certaines régions comme les Kootenays, la cueillette commerciale a été restreinte pour protéger les airelles noires en tant qu'approvisionnement alimentaire essentiel pour les grizzlis. À la fin de l'été, les airelles peuvent représenter 75 % de l'alimentation d'un ours, car il grossit avant l'hibernation. Un grizzly peut manger de 14 à 27 kg (30 à 60 lb) de baies par jour.



Aulne rouge

Alnus rubra

Où se trouve: Présent tout le long de la côte de la C-B, l'aulne rouge est le bois dur le plus abondant de la région. Il ne tolère pas l'ombre et occupe rapidement les sites ouverts après une perturbation. Ce sont des arbres à vie courte qui fixent l'azote atmosphérique dans le sol, soutenant un sous-bois luxuriant. Trouvé dans les sols riches en nutriments, y compris les plaines inondables et les berges des cours d'eau.

Description: L'aulne rouge est un arbre de taille moyenne pouvant atteindre 24 m. L'écorce est fine et grise à blanchâtre sur les arbres matures. L'écorce interne devient orange rougeâtre foncée lorsqu'elle est exposée à l'air. Les feuilles de forme ovale ont des extrémités pointues et des bords grossièrement dentés qui ont tendance à s'enrouler. Les aulnes produisent des fleurs mâles et femelles. Les fleurs mâles productrices de pollen sont de longs chatons retombants. Les fleurs femelles sont de petits cônes ligneux ovoïdes.

Utilisations: L'écorce est un colorant traditionnel pour les matériaux de panier, le bois, la laine, les plumes, les cheveux et la peau. Selon les techniques utilisées, les couleurs vont du noir au brun en passant par le rouge orangé. En tant que bois dur, le bois d'aulne rouge n'a pas de résine et est bon pour fumer la viande et les fruits de mer. Sa fumée est délicate, subtile et légèrement sucrée. L'aulne rouge est également utilisé pour les meubles, les revêtements de sol, les armoires, les placages et les sculptures.



Épilobe

Epilobium angustifolium

Où se trouve: Commune dans toute la C-B, l'épilobe se trouve dans les forêts ouvertes, les fourrés, les prairies, les bords de route, les brûlis et les clairières dans toutes les zones de végétation.

Description: L'épilobe pousse sous forme de tige non ramifiée atteignant 3 m de haut. Les feuilles sont lancéolées. Les fleurs sont de couleur rose à violette et sont groupées au sommet de la tige. Les graines sont attachées à du duvet blanc et sont dispersées par le vent.

Utilisations: Les utilisations traditionnelles de l'épilobe comprennent l'utilisation du duvet de graines pour rembourrer les matelas et sa combinaison avec de la laine animale pour en faire des couvertures et des vêtements. Les fibres de la tige peuvent être enroulées en corde et les très jeunes pousses et feuilles peuvent être cuites et mangées. Parce que les fleurs d'épilobe fleurissent en concentrations élevées et produisent de généreuses quantités de nectar, les apiculteurs recherchent les emplacements d'épilobe. Les ruches sont placées près des fleurs et le miel produit par les abeilles se nourrissant d'épilobe est souvent décrit comme «le champagne des miels» pour sa limpidité et son goût léger et fruité.



Algue rouge

Genus *Porphyra*

Où se trouve: Commune dans toutes les eaux côtières de la C-B. Pousse dans l'eau de mer froide et peu profonde de la zone intertidale, généralement entre la zone intertidale supérieure et les zones d'éclaboussures.

Description: Les algues rouges sont des algues marines. Comme les plantes terrestres, les espèces de *Porphyra* tirent leur énergie du soleil grâce à la photosynthèse. Cependant, leur structure est assez différente. Par exemple, les algues n'ont pas de racines et se reproduisent par spores ou par répliation. Les algues du genre *Porphyra* se composent généralement de lames translucides en forme de feuille avec des bords ébouriffés. Elles sont de couleur verte à rouge, rougissant souvent à mesure qu'elles mûrissent.

Utilisations: Les algues rouges sont riches en nutriments (iode et vitamine B12) et ont longtemps été utilisées comme aliments dans toute leur aire de répartition. La récolte mondiale d'algues a une valeur à plus de 6,4 milliards de dollars par an. Les algues sont utilisées dans tout, des sushis à la crème glacée en passant par les cosmétiques et l'alimentation animale. L'industrie de la culture des algues en C-B est petite mais en expansion. Elle est considérée comme une forme durable d'aquaculture avec des marchés en croissance. Elles peuvent également jouer un rôle bénéfique dans l'atténuation du changement climatique, car les algues séquestrent le carbone de l'atmosphère et le déposent dans les profondeurs de l'océan.



Fougère-de-l'autruche

Matteuccia struthiopteris

Où se trouve: Présente partout en Colombie-Britannique, sauf sur l'île de Vancouver et Haida Gwaii. Les fougères d'autruche préfèrent les berges mouillées à humides et limoneuses des rivières et des ruisseaux dans les zones de plaine et de montagne.

Description: Au début du printemps, les frondes commencent à émerger sous forme de «têtes de violon» étroitement enroulées. À mesure qu'elles grandissent, les longues frondes vertes dressées se déploient en panaches plumeux ressemblant à des autruches qui peuvent atteindre près de 2 m de haut.

Utilisations: Les jeunes crosses de fougère émergentes sont un aliment traditionnel au début du printemps pour les Premières Nations dans leur aire de répartition et sont généralement cuites au four, bouillies ou mangées avec de la graisse. Comme leur saison est courte (elles deviennent non comestibles à mesure qu'elles mûrissent), les crosses de fougère restent un mets culinaire rentable et récolté dans la nature. La récolte des crosses de fougère est une activité commerciale importante dans le nord et le sud de l'intérieur de la Colombie-Britannique.



Épinette de Sitka

Picea sitchensis

Où se trouve: L'épinette de Sitka pousse en bande étroite le long de la côte de la C-B. On la trouve rarement à plus de 80 km à l'intérieur des terres et est plus fréquente le long de la ceinture de brouillard côtière et dans les plaines inondables des rivières et des ruisseaux. L'espèce pousse en peuplements sur la côte du Pacifique car elle tolère mieux les embruns salés que de nombreuses autres plantes.

Description: L'épinette de Sitka est un grand arbre pouvant atteindre 70 m de haut. L'écorce est très fine, brune ou grise violacée, et se brise en petites écailles. Les aiguilles de l'épinette de Sitka sont vertes bleuâtres, raides et pointues. Les cônes de graines sont bruns rougeâtres. Les écailles de leurs graines sont minces, ondulées et irrégulièrement dentées. Les cônes de pollen sont rouges.

Utilisations: L'épinette de Sitka est traditionnellement utilisée dans les cérémonies de danse hivernale et à des fins médicinales. Les racines sont utilisées pour créer des chapeaux, des paniers et des cordes étanches. Parce qu'elle est plus résistante que l'acier, l'épinette de Sitka a été utilisée pour construire des charpentes d'avion. L'avion original construit par les frères Wright et les bombardiers Mosquito de la Seconde Guerre mondiale étaient en épinette de Sitka. Le bois a également d'excellentes propriétés acoustiques et est utilisé pour fabriquer des caisses de résonance dans les pianos et autres instruments de musique tels que les violons et les guitares.



Pin tordu

Pinus contorta var. latifolia

Où se trouve: Le pin tordu est une espèce très adaptable qui pousse dans la majeure partie de l'intérieur de la C-B, de la mi-altitude aux sites subalpins. Il prospère dans toutes sortes d'environnements, des tourbières humides aux sols secs et sablonneux. C'est l'un des premiers arbres qui repoussent après un incendie de forêt.

Description: Conifère de taille moyenne pouvant atteindre 30 m de hauteur. Grand arbre élancé et droit, il a des branches étalées et une fine écorce brune orangée à grise avec de fines écailles. Les aiguilles sont vert foncé et poussent en paires. Les cônes de graines sont en forme d'œuf et les écailles des graines ont des aiguillons acérées à leur extrémité.

Utilisations: La résine est utilisée comme base de nombreuses médecines traditionnelles. Elle peut être mâchée pour soulager les maux de gorge, ou bouillie et mélangée à de la graisse animale pour être utilisé comme cataplasme pour les douleurs rhumatismales ou pour soulager les douleurs musculaires et articulaires. Le bois de pin tordu est utilisé comme matériau de charpente dans tous les types de construction résidentielle, commerciale, industrielle et agricole. Il est utilisé pour les poteaux téléphoniques, les poteaux de clôture et les rails de corral en raison de son petit diamètre et de son manque de conicité. Il est également utilisé pour le bois de mine, les traverses de chemin de fer et le carburant.



Asperge de mer

Sarcocornia pacifica

Où se trouve: Commune le long de la côte de la Colombie-Britannique dans les marais salés humides et le long des plages de la zone des basses terres.

Description: L'asperge de mer n'est pas apparentée à l'asperge d'élevage. C'est une plante vivace charnue basse poussant dans des tapis touffus. Les tiges sont articulées et noueuses et poussent à partir de longs rhizomes. Typiquement vertes, les tiges deviennent violacées près des extrémités fleuries. Les fleurs sont minuscules et enfoncées dans des creux dans les tiges.

Utilisations: L'asperge de mer est un légume riche en nutriments avec une texture croquante et un goût salé. Elle se mange crue, marinée ou cuite à la vapeur, souvent avec des fruits de mer. Elle est récoltée à l'état sauvage au printemps en Colombie-Britannique et souvent vendue par les fournisseurs de fruits de mer. En Europe, les plantes apparentées sont connues sous le nom anglais de «glasswort» car elles étaient brûlées pour créer une cendre alcaline nécessaire à la fabrication du verre.



Sapin de Douglas

Pseudotsuga menziesii

Où se trouve: Commun dans le sud de la C-B, devenant moins commun dans le centre de la C-B. Pousse sur les pentes humides à sèches, les terrasses fluviales et les plaines dans les zones de plaine et de montagne. Sur les sites plus secs, les racines pivotantes sont plus profondes.

Description: Les sapins de Douglas sont de grands arbres à feuillage persistant pouvant atteindre 100 m de haut. Ce sont les plus gros arbres de la C-B et peuvent vivre plus de 1 000 ans. L'écorce est gris-brun à brun rougeâtre, devenant épaisse et profondément cannelée avec l'âge. L'épaisseur de l'écorce le protège des feux de forêt. Les aiguilles sont vertes et plates avec une extrémité pointue. Les dessous sont d'un vert plus pâle. Les cônes sont bruns à maturité et ont des bractées à trois pointes distinctives qui dépassent sous chaque écaille.

Utilisations: Traditionnellement, le sapin de Douglas a longtemps été utilisé comme combustible pour le chauffage et la cuisson. La résine peut être utilisée pour calfeutrer les canots afin de les rendre étanches. La récolte saisonnière de branches de sapin de Douglas et d'autres conifères pour les décorations et les couronnes de Noël est une activité commerciale de plusieurs millions de dollars en C-B. Les sapins de Douglas sont également cultivés pour être utilisés comme arbres de Noël. Le bois de ce sapin est couramment utilisé dans la construction pour sa résistance, sa dureté et sa durabilité. La marine américaine utilise des navires en sapin de Douglas pour le déminage.

Terminologie

Aiguilles: les petites feuilles cireuses des conifères. Comme elles sont plus imperméables à l'eau et au vent que les plus grandes feuilles des arbres à feuilles caduques, elles restent sur l'arbre toute l'année.

Cellulose: la substance dans les cellules végétales qui rend les plantes rigides et aide à empêcher les plantes de s'effondrer.

Chaton: une grappe de fleurs mince et cylindrique, avec de minuscules pétales ou pas, disposée étroitement le long d'une tige centrale qui est souvent retombante.

Conifère: un arbre qui porte des cônes et a des feuilles en forme d'aiguilles ou d'écaillés qui sont généralement à feuilles persistantes; parfois appelé bois tendre.

Feuillus: arbre qui perd ses feuilles à la fin de sa saison de croissance; parfois appelé bois dur.

Mycorhizien: association symbiotique du mycélium (structure en forme de racine) d'un champignon avec les racines d'une plante.

Photosynthèse: processus par lequel les plantes et les algues transforment l'énergie lumineuse en énergie chimique. Au cours de la photosynthèse, l'énergie lumineuse est captée et utilisée pour convertir l'eau, le dioxyde de carbone et les minéraux en oxygène et en composés organiques riches en énergie.

Plante indigène: une plante présente naturellement dans une région, un écosystème ou un habitat particulier sans introduction humaine.

Résine: produit uniquement par des arbres appartenant à la famille des Pinacées, tels que le pin, le sapin, l'épinette et le cèdre. Elle est produite dans l'écorce et possède des propriétés antibactériennes qui empêchent l'infection d'un arbre endommagé.

Rhizome: une tige de plante modifiée (parfois souterraine) qui envoie des racines et des pousses à partir de ses nœuds.

Sève: une substance translucide, mince, aqueuse, légèrement ambrée qui se développe dans certaines cellules de l'arbre. La sève transporte les nutriments dans tout l'arbre, y compris les hormones, le sucre et les minéraux.

10

9

8

7

6

5

4

3

2

1cm



Les cartes sont
étanches et lavables!



recycler comme du papier


HCTFEducation