

# FRAISIER DES BOIS

Fragaria vesca



## Description rapide

- > Plante basse
- > Tiges, feuilles et pétioles poilus
- > Fleurs blanches à 5 pétales
- > Fruit rouge parsemé d'akènes

## Description

| Éléments clefs     | Identification   |
|--------------------|--|
| Milieux            | Clairières, haies, ourlets et coupes forestières, pelouses non amendées  |
| Fréquence          | Commun   |
| Herbacé / ligneux  | Plante herbacée, rampante  |
| Taille             | De 5 à 30 cm   |
| Port / Tige        | Plante couchée-ascendante à nombreux stolons. Tige florifère poilue s'élevant au-dessus de la rosette et dénudée ou munie de une à deux feuilles |
| Feuilles           | A 3 folioles ovales, dentées et non (ou faiblement) pétiolulées, soyeuses en-dessous   |
| Fleurs             | Fleurs d'environ 15 mm de diamètre, à 5 pétales blancs, arrondis au sommet et se recouvrant au bord. Présence d'un calice à lobes lancéolés      |
| Graines            | La fraise est en fait un faux-fruit dû au gonflement du réceptacle. Les vrais fruits sont des akènes qui la parsèment.                           |
| Fruits             | Akènes logés dans des alvéoles du réceptacle (la fraise)   |
| Racine             | Grêle et traçante  |
| Pilosité générale  | Plante poilue dans toute ses parties   |
| Cycle et floraison | Plante vivace, dont la rosette persiste en hiver.<br>Floraison d'avril à juin.<br>Les fraises sauvages sont mûres en début d'été                 |
| Distribution       | Toute l'Europe jusqu'à l'Asie médiane  |
| Statut             | Aucun statut de protection connu   |
| Ecologie           | <a href="http://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-28137-ecologie">http://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-28137-ecologie</a>                          |

## Dénomination & classification

| Éléments clefs     | Identification   |
|--------------------|--|
| Nom scientifique   | <i>Fragaria vesca</i> Linné 1753   |
| Famille            | Rosacées ( <i>Rosaceae</i> )   |
| Noms vernaculaires | Fraisier des bois, Fraisier comestible.  |
| Étymologie         | « <i>Fragaria</i> » : nom créé au 15ème siècle, à partir du latin « <i>fraga</i> »<br>L'épithète « <i>vesca</i> » : du latin « <i>vescus</i> », comestible |
| Classification     | <a href="#">Voir la classification APG III</a>   |

## Utilisations alimentaires

| Éléments clefs                                    | Identification  |
|---|---|
| Appréciation générale                             | Friandise du bord des chemins, la fraise des bois est sucrée et savoureuse  |
| Mise en garde                                     | Les fraises des bois poussent au sol et <b>peuvent être contaminées</b> par des excréments de canidés (chien, renard), ce qui peut provoquer une maladie rare : l'échinococcose.<br>Le danger disparaît complètement si les fraises sont cuites |
| Parties utilisées                                 |   |
| Faux-fruit (fraise)                               | Consommé cru ou cuit, en confitures et desserts   |
| Feuilles  | Ajoutées crues aux salades. Egalement consommées en tisane, fraîches ou séchées   |
| Confusions possibles                              |   |
| Fraise musquée ( <i>Fragaria moschata</i> )       | Feuilles de grande taille et à folioles pétiolulées. Souvent stérile  |
| Fraise des collines ( <i>Fragaria viridis</i> )   | Feuilles à dents dépassées par des touffes de poils. Fraise fibreuse  |
| Potentille stérile ( <i>Potentilla sterilis</i> ) | Feuilles à poils étalés et glauques à la face inférieur. Fruit : une capsule  |
| Fraisier des Indes ( <i>Duchesnea indica</i> )    | Naturalisé. Fleur solitaire à pétales jaunes. Fruit peu charnu  |
| Fraisier cultivé ( <i>Fragaria X ananassa</i> )   | Parfois échappé des jardins. Plus grand dans toutes ses parties. Folioles presque glabre à la face supérieure   |

## Récolte & conservation

Séchage : les feuilles peuvent être séchées dans un endroit sec, ventilé et à l'abri de la lumière. Elles conservent un an

Conservation : diverses préparations permettent aux fruits de conserver (confiture, liqueur, ...)

Congélation : les fraises peuvent se congeler, mais ne se tiennent plus si bien (mais peu importe si c'est pour en faire ensuite, une confiture ou une autre préparation)

## Composition

Les fraises des bois contiennent des vitamines, des sucres et des acides organiques  
Les feuilles sont très riches en vitamine C, en tanin, silice et sels minéraux

## Plus d'infos, images & vidéos

- [Fiche botanique du site Tela Botanica](#)
- [Fragaria vesca sur Google images](#)
- [Fragaria vesca sur Wikipedia](#)