

Description[[modifier](#) | [modifier le code](#)]



Chevreuil au repos, au printemps ([Gers](#)). On distingue un reste de la "serviette" à la base du cou.

C'est un petit animal agile et très rapide, à la robe brunâtre et à la face plutôt grise, qui atteint à l'âge adulte des tailles variant selon les individus, de 57 à 67 cm (62 en moyenne) de hauteur au garrot pour les femelles et de 62 à 72 cm (67 en moyenne) de hauteur au garrot pour les mâles, avec une longueur du corps de 90 à 105 cm pour les femelles et de 105 à 120 cm de long pour les mâles. Leurs poids varie 10 à 20 kg pour les femelles contre 15 à 30 kg pour les mâles (35 maximum dans un habitat très riche). Ils peuvent vivre jusqu'à 15 ans (avec un record de 20 ans, mais la plupart ne dépassant toutefois pas 10 ans dans la nature). À âge égal, le mâle pèse 2 à 3 kg de plus que la femelle. De par sa taille, il est considéré comme le plus petit [cervidé](#) indigène d'Europe¹.

Il porte des [bois](#) caducs (qui tombent chaque année) et plutôt courts. Le chevreuil est dit [anoure](#) (c'est-à-dire sans [queue](#)) et [artiodactyle](#) (il marche sur un nombre pair de doigts porteurs, à chaque membre).

Pelage : celui du faon est tacheté durant deux mois, les taches sont alignées contrairement à celles du faon de cerf. Le chevreuil subit deux mues par an, au printemps (le pelage devient roux vif) et en automne (le pelage vire au gris-brun), avec une mue plus précoce chez les jeunes. En hiver, certains chevreuils ont la base du cou ornée d'une ou deux taches claires, dites *serviette*.

La tache claire et érectile qui orne le fessier est dite *miroir* ou rose ; d'un blanc pur en hiver, elle devient jaunâtre en été.

Dimorphisme sexuel : le brocard a un corps plus trapézoïdal, au centre de gravité porté vers l'avant.

Hormis en novembre-décembre, ses [refaits](#) et ses bois le distinguent de la femelle. En hiver, son miroir en forme de rein ou de haricot (alors que celui de la femelle a une forme de cœur) le distingue, de même que son pinceau pénien (de profil). La chevrette a un centre de gravité porté vers l'arrière et ne porte pas de bois.

L'âge est déterminé par l'observation des dents de la mâchoire inférieure :

- de 0 à 4 mois (4 incisives, 3 prémolaires, dont la troisième est trilobée),
- au 5 mois, la 4e molaire apparaît
- de 10 à 12 mois, une 5e molaire (trilobée) apparaît,
- de 12 à 14 mois, les prémolaires remplacent les [laits](#) (la 4e prémolaire définitive est bilobée)
- à 15 mois, la denture est complète (32 dents, dont 4 incisives, 3 prémolaires, 3 molaires).
- La mâchoire supérieure est normalement dépourvue d'incisives, mais chez certains sujets une, voire

deux, canines "reliques" apparaissent, ce sont des vestiges d'anciennes défenses encore présentes chez le cerf (on les appelle crochets ou *fleurs de lys*).

Étymologie et nomenclature[[modifier](#) | [modifier le code](#)]

La racine du mot « grenouille » vient du [latin](#) *rana*, voulant dire grenouille, et *ranucula* ou *ranunculus*, petite grenouille. Utilisé dès l'[époque médiévale](#) sous sa forme ancienne « renoille » ou « grenoille » [auxiii^e siècle](#), le mot « grenouille » est attesté à partir du début du [xvi^e siècle](#). Le « g » initial ayant sans doute été ajouté par évocation du cri guttural de ces animaux¹.

Le mot « grenouille » est déjà présent dans les dictionnaires de français anciens en 1606. Dès sa première édition, en 1694, le *Dictionnaire de L'Académie française* en donne une définition surprenante : « [Insecte](#) (sic) qui vit ordinairement dans les marais ». Insecte est corrigé en « petit animal » dans la quatrième édition de 1762 avec comme précision « quadrupède et ovipare » dans sa sixième édition. Il faut attendre la huitième édition de 1932 pour que la grenouille soit mentionnée comme appartenant à « l'ordre des Batraciens » (désormais ordre des [amphibiens](#))².

Diderot et d'Alembert, dans l' *Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers* (1751 à 1772) décrivent d'abord la grenouille comme un « animal qui a quatre piés, qui respire par des poumons, qui n'a qu'un ventricule dans le cœur, & qui est ovipare », en distinguant les grenouilles aquatiques des [rainettes](#) arboricoles³.


La grenouille coasse. Il ne faut pas confondre avec le cri du [corbeau](#) qui croasse.

Une grenouillette est une petite grenouille⁴.

La [larve](#) de la grenouille s'appelle un [têtard](#).

Parmi les amphibiens, on distinguait autrefois spontanément les crapauds des grenouilles, nom donné à d'autres espèces d'[anoures](#), les premiers étaient caractérisés par une peau plus rugueuse, voire pustuleuse, un œil à pupille horizontale, un museau arrondi⁵, des pattes plus courtes, une moindre capacité à sauter, une marche plus lente, et le fait qu'ils passent moins de temps dans le milieu aquatique que les grenouilles⁶. Toutes les langues n'utilisent pas des dénominations particulières pour désigner les espèces d'anoures appelées en français sonneur, grenouille, rainette et crapaud. Certaines langues peuvent faire une distinction analogues comme l'[anglais](#) avec *toad* et *frog*, mais il n'y a pas forcément de correspondance pour une espèce, autrement dit il est abusif de traduire systématiquement *frog* par grenouille.

Pêcher

 Pour une définition du mot « pêcher », voir l'article *pêcher* du *Wiktionnaire*.

 Pour l'article homophone, voir *Péché*.

Prunus persica



Classification

Règne	Plantae
Sous-règne	Tracheobionta
Division	Magnoliophyta
Classe	Magnoliopsida
Sous-classe	Rosidae
Ordre	Rosales

Famille Rosaceae
Genre Prunus

Nom binominal

Prunus persica

(L.) Batsch, 1801

Classification phylogénétique

Classification phylogénétique

Ordre Rosales
Famille Rosaceae
Sous-famille Amygdaloideae

Le **Pêcher**, parfois appelé **Pêcher commun**, (*Prunus persica* (L.) Batsch) est une espèce d'[arbres fruitiers](#) de la famille des *Rosaceae*, cultivée pour son fruit comestible, la [pêche](#).

Sommaire

[masquer]

- [1 Histoire](#)
- [2 Répartition](#)
- [3 Description](#)
- [4 Classification des pêchers par les caractères de leurs fruits](#)
- [4.1 Fruit à peau duveteuse](#)
- [4.2 Fruit à peau lisse](#)
- [4.3 Pêche plate](#)
- [5 Culture](#)
- [6 Phytosanitaire](#)
- [6.1 Maladies](#)
- [6.2 Ravageurs](#)
- [7 Synonymes](#)
- [8 Le pêcher dans la tradition culturelle d'Asie Orientale](#)
- [9 Articles connexes](#)
- [10 Notes et références](#)

- [11 Liens externes](#)

§.histoire[modifier | modifier le code]



Fleurs de pêcher

En France, des noyaux de pêches ont été retrouvés parmi les vestiges archéologiques de l'époque gallo-romaine à [Saintes](#) (visibles au [Musée archéologique](#)). Le pêcher est cultivé depuis le Moyen Âge¹. L'apparition de l'espalier au [xvii^e siècle](#) a contribué à l'extension de sa culture. À [Versailles](#), dans le Jardin fruitier du Roi Soleil, il existait déjà une quarantaine de variétés différentes dont les noms évoquaient parfois les charmes féminins : « [Téton de Vénus](#) », « Belle de Chevreuse », « Grosse Mignonne ». [Louis XIV](#) était un grand amateur de pêche.

Le pêcher est un petit arbre cultivé depuis l'[Antiquité](#) dans le [bassin méditerranéen](#). En se fondant sur la littérature classique, Hedrick² (1919) avait conclu que le pêcher était arrivé en [Grèce](#) au [iv^e siècle](#) avant notre ère, en provenance de [Perse](#). Toutefois, une découverte récente de restes de pêche datant du [vii^e siècle](#) avant notre ère, dans l'île de [Samos](#), indique que le pêcher pourrait être arrivé plusieurs siècles plus tôt³.

Les Romains ne l'ont pas cultivé avant le [i^{er} siècle](#) avant notre ère. À l'époque de [Pline l'Ancien](#), les Romains cultivaient cinq variétés de pêchers qu'ils dénommaient *malum persicum* « pomme de Perse ». Le latin *persicum* a donné l'italien *pesca*, le français *pêche* et l'anglais *peach*. L'origine supposée persane explique aussi le nom spécifique donné par [Linné](#), *Prunus persica*, « prunus de Perse ». Mais en fait, le pêcher est arrivé en Perse par la [route de la soie](#) en provenance de Chine.


Plusieurs noyaux de pêches retrouvés sur des sites archéologiques attestent de la consommation de pêches depuis le Néolithique. Sur les fouilles de Hemudu au [Zhejiang](#) des noyaux de pêches sauvages datant de 6000-7000 avant notre ère, ont été retrouvés⁴ et un site datant de la [dynastie Shang](#) (-1570, -1045) dans le [Hebei](#) a révélé deux noyaux de pêches semblables à ceux des pêches cultivées. Beaucoup d'autres noyaux ont été découverts dans les régions du sud de la Chine (Sichuan, Guizhou) dans la période pré-Qin (avant -221).

En ce qui concerne les écrits, il faut attendre le premier texte littéraire, le [Classique des vers](#) (shijing 詩經 ou livre des odes), composé entre le VIII et le III siècle avant notre ère, pour trouver les premières mentions du pêcher⁵(tao 桃).

Par contre, aucun caractère connu n'a été identifié⁶ pour désigner le pêcher dans les premières [inscriptions oraculaires sur os](#) (*jiaguwén* 甲骨文), ni aucun caractère sur bronze (*jinwen* 金文編). Le graphème le plus ancien est en style sigillaire (*zhuanwen* 篆文), employé sous la [dynastie des Qin](#) (-221, -206).

À la suite de missions de terrain de l'Académie des Sciences chinoise dans les années 1973-1976, il semblerait que le [Tibet](#) et le [Gansu](#) où les pêcheurs *Prunus mira* et *P. kansuensis* Rehd. sont indigènes, doivent être considérés comme un des centres d'origine des pêcheurs⁴.

Poire

 Pour les articles homonymes, voir *Poire (homonymie)*.



Poires d'un [poirier commun](#)
(*Pyrus communis*).

La **poire** est le fruit du poirier (*Pyrus communis* L.), arbre de la famille des *Rosaceae* sous-famille des *Maloideae* du genre *Pyrus*. Elle peut être rouge ou jaune.

La culture du poirier pour la production de fruits daterait de la Préhistoire, mais c'est à l'époque moderne, en Europe, que le fruit a été amélioré sous la forme que nous lui connaissons.

Sommaire

[\[masquer\]](#)

- [1 Étymologie](#)
- [2 Botanique](#)
- [2.1 Description](#)
- [2.1.1 Maturité](#)
- [3 Typologie](#)
- [3.1 Poires d'été](#)
- [3.2 Poires d'automne](#)
- [3.3 Poires d'hiver](#)
- [3.4 Poires à cuire](#)
- [4 Histoire](#)
- [5 Économie](#)
- [5.1 Production](#)
- [5.2 Consommation](#)
- [6 Utilisation](#)
- [6.1 Pour l'alimentation](#)
- [6.2 Pour la santé](#)
- [7 Symbolique](#)
- [8 Divers](#)
- [9 Notes et références](#)
- [10 Voir aussi](#)
- [10.1 Articles connexes](#)
- [10.2 Liens externes](#)
- [10.3 Bibliographie](#)

Étymologie[modifier | modifier le code]

Son nom est issu du bas latin *pira*, neutre pluriel, pris pour un féminin singulier (latin classique *pīrum*)¹. L'ancien français était *peire*, *pere* resté dans les dialectes de l'ouest de la France (cf. normand *pei[re]*). En [occitan](#), son nom est *pera* (*pero*) de même origine, italien *pera*, espagnol *pera* qui remontent également au latin populaire. Les langues

germaniques ont emprunté l'étymon du latin vulgaire : anglais *pear* (renforcé par le normand), néerlandais *peer*, allemand *Birne*, forme tardive et altérée du sud de l'Allemagne. Le mot celtique est aussi un emprunt au latin : breton *per(enn)*, gallois *peren*, irlandais *piorra*. Le terme latin est d'origine inconnue.

Botanique[[modifier](#) | [modifier le code](#)]

§ Description[[modifier](#) | [modifier le code](#)]

La poire est constituée du [réceptacle floral](#), le [piridion](#), sur le plan botanique considéré comme un [faux-fruit](#), à pépins issu du [poirier commun](#).

On distingue habituellement deux types de poires selon leur usage, les poires de table, mangées crues, et les poires à cuire ou à fermenter.

§ Turité[[modifier](#) | [modifier le code](#)]

Selon les latitudes la récolte des poires se fait dans les 6 mois de raccourcissement du jour (juin à décembre dans l'hémisphère nord). Les poires tardives ont été sélectionnées pour se conserver et donner des fruits crus d'hiver.

La poire est un fruit [climactérique](#), autrement dit son murissement se poursuit après sa récolte, il peut être lent en ambiance fraîche et sombre. Contrairement aux poires à cuire qui se récoltent toujours avant maturité, la récolte des poires de table de pleine saison se fait à maturité.

[Jean-Baptiste de La Quintinie](#), un des meilleurs experts de tous les temps écrit : « en matière de fruits l'expérience nous apprend trois choses : pour les fruits d'été, ils doivent être cueillis à mesure qu'ils sont mûrs... un poirier donne pendant dix ou douze jours et ne passe jamais guère cela ».

On reconnaît une poire mûre si elle cède de l'arbre quand la main lui donne une rotation de 90° (« règle du quart d'heure »).

Sur les qualités d'une bonne poire de table mûre, La Quintinie poursuit : « J'aime en premier lieu celles qui ont la chair beurrée, tout au moins tendre et délicate, avec une eau douce, sucrée et de bon goût, et surtout quand il s'y rencontre un peu de parfum... en second lieu, à

défaut de ces premières, j'aime celle qui ont la chair cassante avec une eau douce et sucrée et quelquefois un peu de parfum... en troisième lieu je fais véritablement cas de celles qui ont un assez grand parfum, mais dont la chair n'est pas extrêmement dure, pierreuse, et pleine de marc... »

Lynx