



**Au printemps les prés deviennent jaunes : des milliers de pissenlits fleurissent. C'est très joli.**

Photo : wikimedia  
commons\Père Igor



**La plante de pissenlit pousse. Les feuilles poussent d'abord puis les fleurs apparaissent.**



**Ces plantes poussent près d'un mur : le pissenlit n'a pas forcément besoin de beaucoup de terre.**

Photo : [wikimedia commons\Kleuske](#)

**Ses racines profondes lui permettent de récupérer l'eau et les minéraux dont il a besoin.**

Photo : [wikimedia commons\Sebastian Stabinger](#)

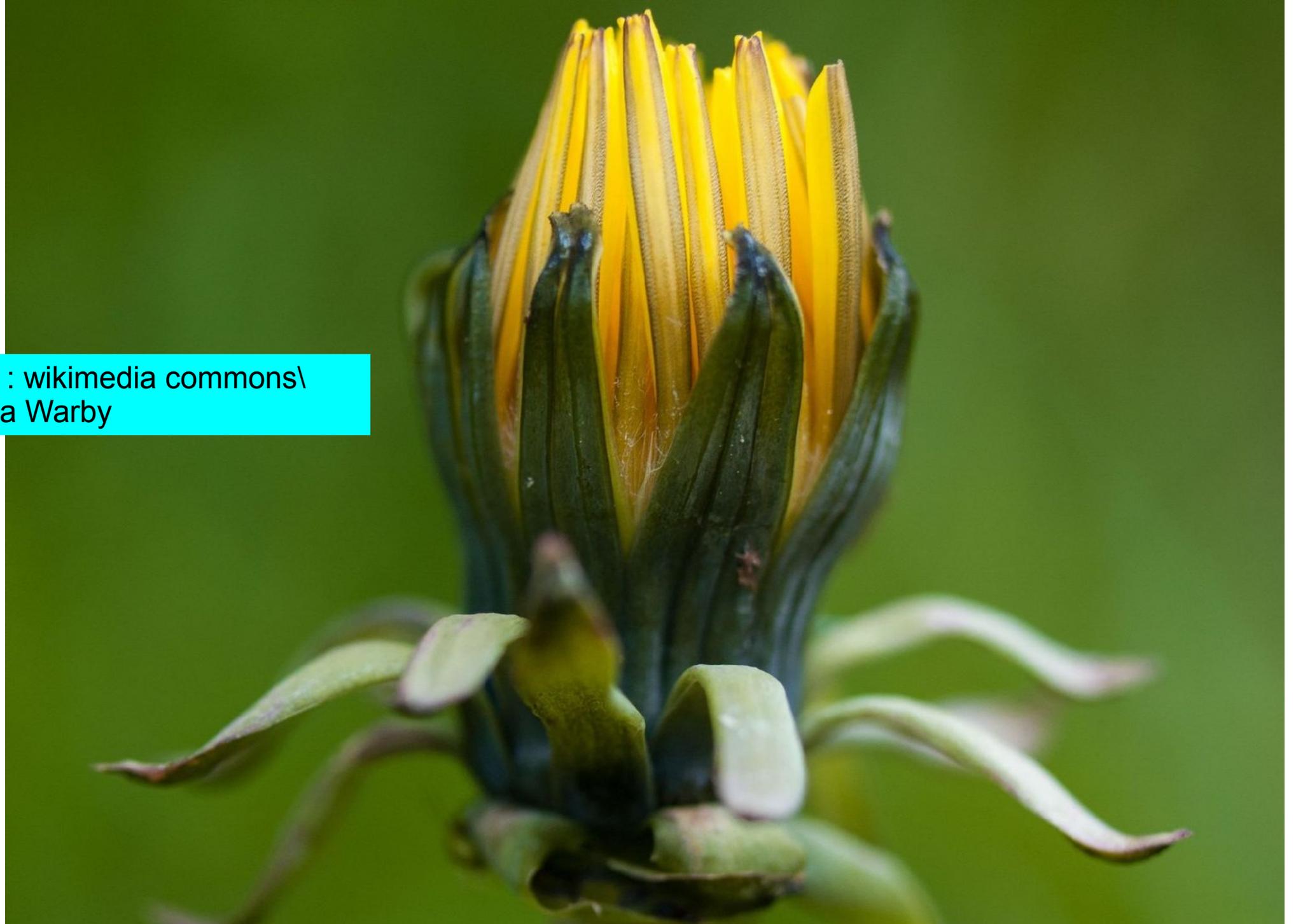




**La feuille du pissenlit est dentée.**

Photo : wikimedia  
commons\Costa PPR

Photo : wikimedia commons\  
Willima Warby



**Voici un bouton qui n'est pas encore ouvert.**



**Le pissenlit n'est pas une fleur, c'est un bouquet de fleurs jaunes. Au fond de chaque fleur il y a du nectar.**

Photo : wikimedia  
commons/Nino Barbieri



**L'abeille aspire le nectar de chaque fleur et récolte un peu de pollen. Ses poils aussi se chargent de pollen.**

Photo : [wikimedia commons\Olibac](#)



**Quand l'abeille a aspiré le nectar de chaque fleur, ses poils sont jaunes de pollen et elle s'envole.**

Photo : wikimedia  
commons\Thomas Bresson



**La pollinisation a eu lieu. Le bouquet de fruits va bientôt s'ouvrir.**

Photo : wikimedia  
commons\DP



**Les fruits se sont ouverts ce matin. Ils forment une boule toute blanche, mais ils sont immangeables.**

Photo : [wikimedia commons](#)\Janee



**Le vent disperse les fruits. Les aigrettes permettent aux graines de se poser délicatement sur la terre.**

Photo : [wikimedia commons](#)\Louise Docker

Photo : wikimedia  
commons\Luc Viatour



**Il ne reste que deux graines sur la tige. Toutes les autres se sont envolées grâce au vent.**

**La graine vole grâce à l'aigrette qui la soutient comme un parachute.**



Photo : wikimedia  
commons\Didier Descouens



**On peut manger le pissenlit cuit comme des épinards ; ici il est accompagné de riz.**

Photo : wikimedia  
commons\Badagnani



**On peut manger le pissenlit en salade, mais avant tout il faut le laver soigneusement.**

Photo : [wikimedia commons\Arnaud 25](#)