

Chromoplastes chez les fleurs et les fruits

Marcel Lecomte

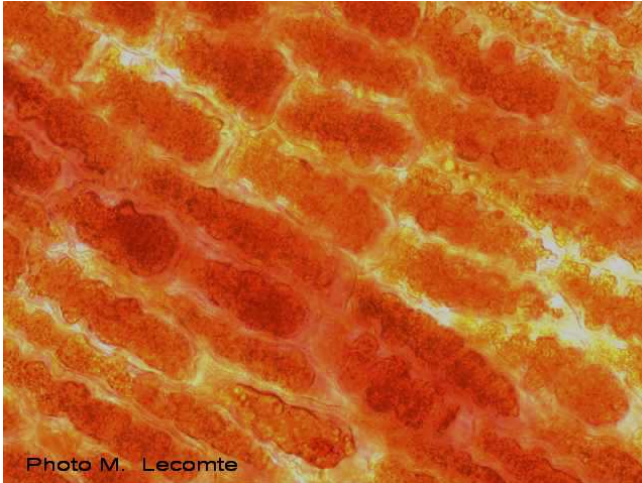


Photo M. Lecomte

fleur ligulée d'un capitule de Composée (cultivar), avec des chromoplastes orangés.

Ce sont des organites cellulaires qui contiennent des pigments caroténoïdes (pigments jaune, rouge ou orangé). La tomate, le poivron jaune, la carotte sont riches en chromoplastes. Voir également tous les pétales colorés.

MODE OPÉRATOIRE

++ Avec une pince fine, prélever un morceau de pétale (fleur) ou de pelure (tomate).

++ Le placer entre LPO & LCO, dans une goutte de lactoglycérol. Nous privilégions ce milieu d'observation, car dans l'eau, il y

a toujours des bulles et il s'avère très difficile de les faire disparaître sans détruire les cellules.

++ Observation à 20x et 40x. Chauffer très légèrement, si nécessaire, pour faire disparaître les bulles d'air (attention de ne pas « brûler » la préparation).



M. Lecomte - 2012 ©

Chromoplastes rouges d'un pétale de bégonia retombant (*Begonia pendula*) → espèce intéressante à observer car les fleurs mâles sont très différentes des fleurs femelles.



M. Lecomte - 2012 ©

Une observation attentive dans l'eau a permis de mettre en évidence ces formations curieuses sur les pétales, auxquelles semblent s'accrocher des gouttelettes d'un liquide rouge, qui disparaît à la moindre trace de chauffage.

Voir pied d'alouette (*Delphinium consolida*) dans SWM

<http://www.amfb.eu/SFWM/ImagesSFWM/Botanique/Pages/Delphinium.html>