

Inventaire botanique de la parcelle 343

Réalisé le 26 Avril 2012



Minh-Xuân Truong

La parcelle 343 est une parcelle floristiquement homogène, avec un sous-bois assez pauvre du fait de la fermeture du milieu exercée par la prédominance de la clématite et du lierre. De par la grande abondance de ces espèces, peu de lumière parvient au sol, et donc peu d'espèces parviennent à se développer. D'aspect, du fait que dans certaines zones, le sol de la parcelle est couvert de mousses, le sol de la parcelle semble humide. De plus, la présence sur site de saules cendrés, espèce aimant les sols inondés, appuie cette hypothèse.

Remarques concernant la future gestion de la parcelle :

Les espèces rencontrées sur site sont des espèces très communes des friches et des forêts tempérées françaises. Aucune rareté ni plante patrimoniale (au niveau scientifique) n'a été rencontrée. La mise en valeur du site passera donc plus par des gestions appliquées différemment sur les différentes parties de la parcelle, et la mise en avant des espèces à valeur historique, symbolique, ou à usage particulier (alimentaire, médicinal...).

Aussi, dans la mesure où le lieu est un ancien verger, je pense que mettre en valeur les arbres fruitiers survivants (pêchers, pruniers et pommiers) est une des priorités de la gestion de la parcelle, en ouvrant le milieu autour des arbres, notamment en enlevant les lierres et clématites qui les étouffent, pour leur apporter l'espace et la lumière nécessaire à leur développement. Ces arbres auront besoin d'être taillés pour bien repartir, surtout si l'optique de leur maintien est d'obtenir des fruits.

Le lierre, la ronce et la clématite sont je pense un des points clés de la gestion de cette parcelle. Fermée par la clématite qui empêche la lumière de pénétrer, il serait intéressant de rouvrir la parcelle en supprimant cette plante là où elle est omniprésente.

Les jeunes chênes sont à mon avis les autres arbres à mettre en valeur sur cette parcelle. Pour cela, il faut faciliter leur croissance en dégagant l'espace autour d'eux, notamment en enlevant tous les jeunes cornouillers sanguins, qui croissent plus vite que le chêne. Au fil des ans, le cornouiller va dépasser le chêne en taille, le priver de lumière, d'espace, et au final le faire dépérir. Etant donné l'abondance du cornouiller sur cette parcelle, l'enlever des endroits où l'on veut mettre le chêne en avant ne sera pas gênant.

Ce qui semble être une ancienne roseraie, sur le fond de la parcelle, vaudrait également la peine d'être dégagé et soutenu, pour mettre en valeur l'ancien usage du lieu.

Liste d'espèces : Dans cette liste, j'ai choisi de mettre en avant les usages alimentaires des espèces pouvant être consommées. Suite à la discussion avec Sarah quant à la philosophie de la gestion de la parcelle, j'ai pensé que ce serait plus intéressant que dresser une simple liste.

Strate herbacée (Plantes inférieures à 50 cm de hauteur):

Bryonia dioica / Bryone dioïque

Chelidonium majus / Grande Chélidoine: La chélidoine a traditionnellement été utilisée pour guérir de nombreuses maladies (foie, rhumatismes...). Elle a notamment la réputation de faire disparaître les verrues et les cors, d'où son surnom d' « herbe à verrues ».

Clematis vitalba / Clématite Vigne-Blanche: Le bois des lianes de la clématite était autrefois fumé, d'où son nom usuel de bois à pipe.

Erodium cicutarium / Bec de grue à feuille de cigue : Le bec de grue est une plante comestible a un goût qui rappelle celui du persil, en plus piquant.

Galium aparine / Gaillet gratteron : Le Gaillet gratteron est employé en phytothérapie comme diurétique et sudorifique. Une boisson similaire au café peut être obtenue par torréfaction de ses graines. Il suffit de récolter beaucoup de petites baies encore légèrement vertes. On les torréfie ensuite dans une casserole jusqu'à ce qu'elles prennent une couleur brune, puis on les pile en une poudre assez fine. Les turcs considèrent le café de gratteron comme un thé de luxe.

Galium cruciata / Gaillet croisette

Geranium robertianum / Le geranium Herbe à Robert : L'infusion de plante entière (hors racine) était réputée lutter contre la dysenterie et les hémorragies utérines.

Hedera helix / Lierre grimpant : Le lierre est utilisé sous diverses formes dans la pharmacopée traditionnelle. C'est un purgatif puissant, utilisé autrefois dans les campagnes. De nos jours l'usage interne de cette plante est toujours pratiqué. L'extrait hydroalcoolique sec de feuille est utilisé dans la composition de sirops contre la toux dans des affections bénignes. Et anecdote amusante, on peut utiliser le lierre pour produire du liquide vaisselle. Faire bouillir 100 g de lierre dans 2 litres d'eau plusieurs minutes. Presser, le jus obtenu peut alors être utilisé en tant que liquide vaisselle.

Heracleum sphondylium / Berce commune : Au XIX ème siècle on utilisait les jeunes pousses et les jeunes feuilles pour accompagner les viandes en mélange avec d'autres herbes. On peut aussi les utiliser en potage ou cuite comme des épinards. La plante était utilisée en Russie pour confectionner le bortch (potage traditionnel) Au printemps la plante est riche en vitamine C. Elle est riche en glucide, en protéines. Elle est aromatique et riches en éléments minéraux. Les graines sont très aromatiques et utilisées comme aromate. Macérées dans l'alcool elle donne une liqueur digestive et calmante. En Russie l'on fait sécher les tiges coupées en rondelle que l'on utilise comme friandise

Humulus lupulus / Houblon grimpant : Les inflorescences femelles du houblon, les cônes, sont utilisées pour aromatiser la bière depuis le XII^e siècle lorsque Hildegarde de Bingen découvrit les vertus aseptisantes et conservatrices du houblon (ainsi que son amertume). Il permettait ainsi à la bière de se conserver mieux et plus longtemps. Auparavant, un mélange d'herbes et d'épices était utilisé pour fabriquer ce que l'on appelait alors la cervoise.

On peut également consommer les jeunes pousses cuites comme des asperges.

Lamium album / Lamier blanc : Les jeunes feuilles sont comestibles, et peuvent être consommées en salades ou elles peuvent être cuisinées comme des légumes. La plante a également un certain nombre d'utilisations en phytothérapie. Ses propriétés astringentes dues à des tanins catéchiques la rendent active dans la séborrhée du cuir chevelue (sous forme de shampooing). Des infusions de feuilles sont aussi utilisées traditionnellement comme anti-infectieux de la muqueuse vaginale.

Plantée en association avec la pomme de terre, elle repousse les doryphores et améliore le goût des pommes de terre.

Lamium purpureum / Lamier pourpre

Medicago lupulina / Luzerne lupuline : Outre le fait que c'est une excellente plante mellifère, la luzerne entre parfois dans la composition de prairies artificielles, surtout lorsque celles-ci sont implantées dans des terres légères et sèches. Elle se rencontre communément dans les pâturages naturels.

Picris hieracioides / Picris fausse épervière

Polypodium vulgare / Polypode vulgaire : Cette fougère présente un rhizome avec un goût amer et sucré. Autrefois, il était utilisé pour aromatiser des confiseries comme le nougat.

Taraxacum officinale / Le pissenlit : Très consommé, le pissenlit est comestible cuit comme cru, de la feuille à l'inflorescence. Le pissenlit officinal peut être utilisé comme complément à la médecine conventionnelle, de par ses vertus diurétiques.

Trifolium pratense / Trèfle violet : Traditionnellement utilisée contre les diarrhées, la toux et les éruptions cutanées chroniques, l'infusion de trèfle des prés est dépurative et rafraîchissante pour les yeux fatigués. On peut en moulinier les graines pour en faire de la farine ou les faire germer pour un apport supplémentaire en vitamines.

Urtica dioica / Grande ortie : Les feuilles de l'ortie sont comestibles: jeunes, elles peuvent être mangées crues, mais elles sont surtout consommées cuites de la même manière que les épinards.

Strates arbustive et arborée :

Acer campestre / Erable champêtre

Acer pseudoplatanus / Erable sycomore

Betula pendula / Bouleau verruqueux : La sève de bouleau, lorsqu'elle est récoltée par entaille de l'arbre, est appelée eau de bouleau. La récolte se fait au moment de la montée de sève, avant l'apparition des feuilles. Après avoir percé un trou horizontal dans le tronc, il s'agit de laisser couler la sève goutte à goutte dans une bouteille grâce à un tuyau, en évitant l'intrusion de poussières et de salissures dans l'arbre. Un arbre fournira facilement un à deux litres de sève par jour, voire jusqu'à dix litres en deux jours pour un arbre de grande taille. Une fois la récolte achevée, il faut boucher les trous à l'aide de chevilles de bois pour protéger l'arbre contre les infections.

Buddleja davidii / *Buddleia* de David (arbre aux papillons) : Plante ornementale répandue en Europe et en Australie, elle se développe tellement qu'elle est aujourd'hui considérée comme une espèce invasive.

Cornus sanguinea / Cornouiller sanguin

Corylus avellana / Noisetier commun

Cotoneaster sp. : C'est une plante échappée de jardin.

Crataegus monogyna / 'Aubépine monogyne

Fraxinus excelsior / Frêne élevé

Malus sp. / Pommier

Populus sp. / Peuplier

Prunus laurocerasus / Laurier cerise

Prunus persica / Pêcher commun

Quercus petraea / Chêne sessile : Les glands torréfiés sont utilisés en remplacement du café. La farine de glands écorcés, broyés et cuits à plusieurs eaux donne une purée qui peut s'utiliser immédiatement en plat salé ou dessert sucré ou être séchée et moulue ce qui produit une très bonne farine qui se conserve.

Robinia pseudoacacia / Robinier faux-acacia : Les fleurs juste ouvertes du robinier sont utilisées pour préparer des beignets.

Rosa canina / Églantier : Les fruits de l'églantier, ou cynorrhodons, ont des emplois médicaux et alimentaires. Très riches en vitamine C (20 fois plus que les agrumes). Frais, ramollis par les premières gelées ou après une légère cuisson, ils forment une pâte qui se mange sucrée avec des laitages. Mais ils s'utilisent surtout en confitures, en sirops et en gelées. Séchés et réduits en poudre, ils servent en décoction pour des tisanes.

Rubus fruticosus / Ronce à mûres : Leurs fruits, les mûres sont consommées crus, seuls ou dans des salades de fruits, ou cuits en tartes, sirops, gelées et confitures.

Salix cinerea / saule cendré : L'écorce des saules possède des vertus antirhumatismales, car elle contient de la salicine et de l'acide salicylique entrant dans la composition de l'aspirine.

Sambucus nigra / Sureau noir : Les fleurs se cuisent en beignets. Les boutons conservés dans le vinaigre peuvent accommoder des salades. Les baies parfument les gâteaux aux pommes et sont consommés en jus, en gelée et en confiture. Le sirop de fleurs de sureau, fait à base de fleurs macérées et de sucre, est une boisson populaire notamment dans les pays scandinaves. Des sirops de ce type sont même commercialisés en Grande-Bretagne et en Allemagne. Attention toutefois d'enlever les pédoncules des fleurs avant de les utiliser, car ils sont toxiques.

Si vous récoltez la sève près du sol (+/- 0,50m), elle est dite minérale et sera plus trouble et plus bienfaisante que si elle est récoltée à 2 m de hauteur ou sur une branche. Le meilleur moment pour la récolter est après la nouvelle lune de Mars.

Taxus baccata / If d'Europe