

Plantes et Fleurs sauvages (ou presque) des fossés, et des bords de route, à La Chapelle-Bouëxic

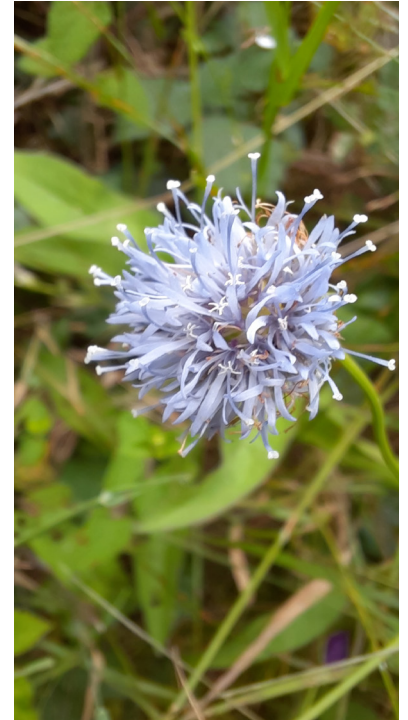
Notre commune recèle un précieux patrimoine vert, partout dans la campagne environnante. Après les plantes du jardin de la Vigne (voir le dossier), j'ai prolongé mes investigations, m'intéressant aux fossés et bords de routes, tout le long d'une promenade à pied. Voici quelques clichés amateurs pris au début du mois de juillet 2021, et leur correspondance dans la classification des espèces végétales.



La luzerne lupuline

Medicago lupulina

Cette plante de fourrage est un bon engrais vert.



La jasionne vivace

Jasione laevis

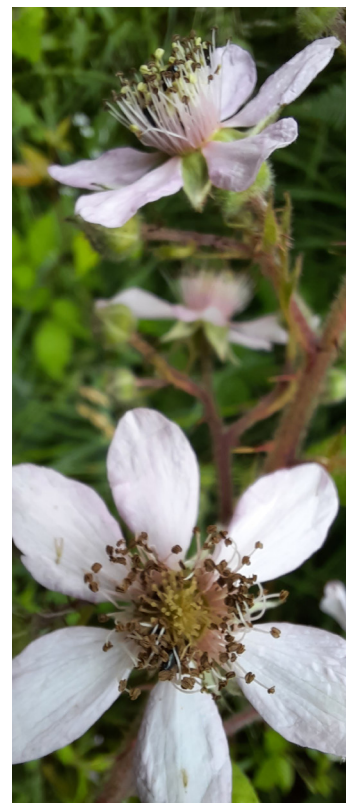
De la famille des *Campanulaceae*



La ronce commune

Rubus fruticosus

Aussi appelé « mûrier sauvage ». Ses fruits sont absolument délicieux et on prête aux jeunes feuilles de ronces des vertus médicinales (astringente, antidiarrhéique et antihémorragique), depuis l'antiquité. Le bois de ronces est très apprécié dans l'artisanat, comme la vannerie ou la lutherie.





Le nombril de vénus

Umbilicus rupestris

Aussi appelée « cotylédon » ou « oreille-d'abbé », et *krapmouezh-mouezig* en breton. Elle est entièrement comestible, et on peut utiliser ses feuilles rondes épluchées pour cicatriser une plaie ou calmer une brûlure par application sur la peau.

La plante serait complètement camouflée par les ronces si sa tige pleine de fleurs ne traversait pas le feuillage.



La patience sauvage

Rumex obtusifolius

Aussi appelée « doche » ou « parelle ». C'est une plante bio-indicatrice. Il y a une confusion possible avec le *rumex crispus* dont les feuilles ont les bords frisés. Les deux plantes sont de la même famille que l'oseille.



Le liseron

Calystegia

Aussi appelée « Belle de jour », ou « lys des champs ». C'est une plante rampante et grimpante qui se reproduit rapidement. Elle est utile par ses caractéristiques mellifères et pollinifères. Très décoratif, le motif du liseron a inspiré les artistes du mouvement Art déco.



La renouée faux-liseron colonisant un Rumex

Fallopia convolvulus

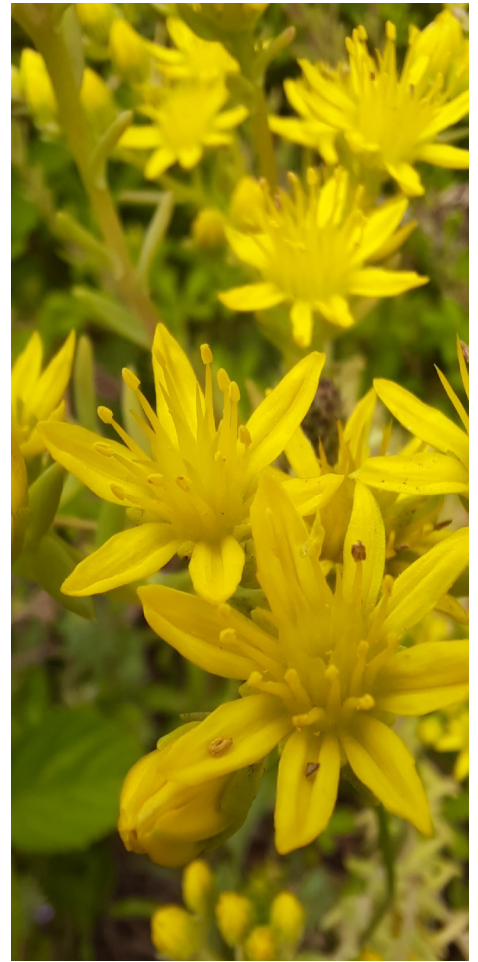
On la prend souvent pour un liseron, cette renouée s'enroule sur toutes les espèces qui peuvent lui servir de tuteur. Plus petites que celles du liseron, ses feuilles sont éfilées en pointe de flèche. Ses fleurs sont minuscules et peuvent se confondre avec celles des espèces colonisées, ici un rumex.



L'orpin des rochers

Sedum rupestre

Plante couvre-sol d'origine méditerranéenne.

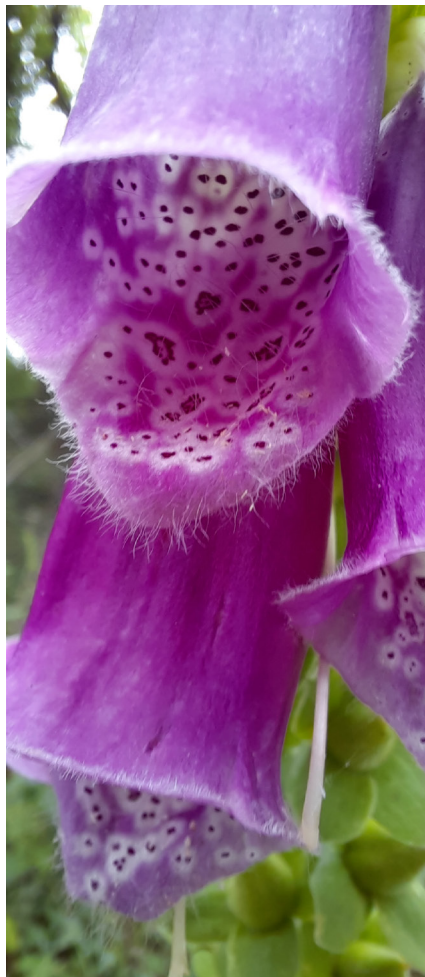


La lampsane commune

Lapsana communis

Aussi appelée « poule grasse » car elle est appréciée de ces volatiles. On peut consommer ses jeunes feuilles au printemps quand elles sont en rosette (avant la floraison).





La digitale pourpre *Digitalis purpurea*

Aussi appelée « doigtier », ou « gant-de-bergère ». La digitale est une plante extrêmement toxique pour l'homme. Il ne faut donc pas la cueillir. Mais on en extrait la digitaline ou digitoxine, utilisée comme tonocardiaque. Elle est bio-indicatrice (sols acides) et son nectar est très apprécié des insectes pollinisateurs.

La vesce craque

Vicia cracca

Aussi appelée « vesce de cracovie » ou encore « Pois à crapauds ». C'est une plante à fourrage riche en protéines, et dont le nectar des fleurs est très apprécié, ici, de ce superbe bourdon *Bombus terrestris*.

NB : Pour reconnaître les différentes espèces de bourdon, j'ai trouvé ce document de 2018, édité par la Société d'entomologistes du nord de la France.

<http://sapoll.eu/wp-content/uploads/2018/06/Atlas-pr%C3%A9liminaire-bourdon-NPC.pdf>





Le genêt à balais

Cytisus scoparius

Son nom populaire vient du fait qu'on en faisait des balais. Dans la tradition légendaire, c'est la plante des sorcières, soeurcières, ou sourcières (magie blanche).

D'après les *Annales pharmaceutiques françaises*, on en tirait une substance, la spartéine, utilisée au début du siècle dernier pour provoquer les contractions utérines. Elle est également sédative, anesthésique local.

Le robinier faux-acacia

Robinia pseudoacacia

Le bois de robinier est réputé pour être imputrescible et sert, notamment à la fabrication de piquets de vigne, et de barriques ! Il n'est pas étonnant d'en trouver aux abords du château près du jardin de la Vigne.





Le mouron rouge

Lysimachia arvensis

Elle est toxique pour les oiseaux, qui lui préfèrent le mouron blanc.



La fougère aigle

Pteridium aquilinum

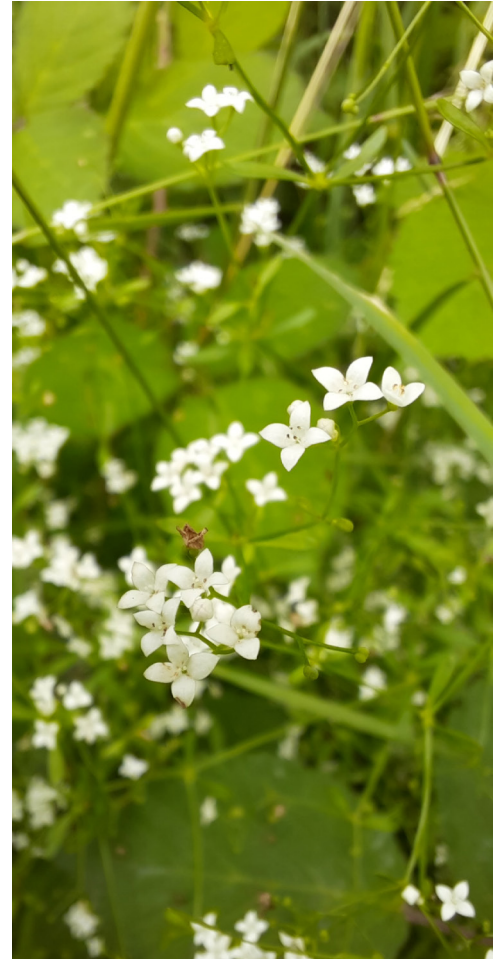
Appelée aussi « grande fougère » ou « fougère impériale ». Elle est développée en grandes nappes hautes dans les lisères de bois ou les bocages denses. C'est une plante non consommable sauf pour certaines espèces porteuses de tiques, ce qui explique le fait qu'elles y pullulent parfois. Elle est utilisée pour des paillages antifongiques, et en engrais vert.



Le gaillet des marais

Galium palustre

Cousin du gaillet gratteron, mais au feuillage beaucoup moins développé. J'ai trouvé ce spécimen-ci particulièrement abondant en floraison. Tous les gaillets sont théoriquement comestibles.



L'eupatorium chanvrine

Eupatorium cannabinum

Très répandue dans nos localités, cette plante est essentiellement mellifère, et attire un grand nombre de papillons. Ces spécimens-ci sont assez jeunes. J'ai trouvé des plants beaucoup plus hauts quelques mètres plus loin.





La bruyère cendrée

Erica cinerea

Il existe près de 800 espèces de bruyères. Cette plante est connue pour ses vertus dépuratives, désinfectantes.

Le plantain corne-de-cerf

Plantago coronopus

Aussi appelé « plantain corne-de-bœuf », ou « pied-de-corbeau », c'est une plante qui aide à la cicatrisation. On peut la consommer de multiples façons. Elle pousse aussi dans les jardins, les cours à gravillons et sable.





*Le géranium
herbe à Robert*

Geranium robertianum

Aussi appelée « herbe rouge »,
ou « bec de grue ».

La pharmacopée traditionnelle
en fait une sorte de panacée.
Elle est très abondante ici.



La centaurée noire

Centaurea nigra

Ce magnifique spécimen
coloré et très touffu pousse
en bordure de route, en
terrain sableux.



L'épiaire des bois

Stachys sylvatica

De la même famille que la sauge. A la vue de ses fleurs on peut d'ailleurs facilement se tromper. Mais elle est aussi appelée « Ortie puante », à cause de l'odeur désagréable du jus de ses feuilles crues. Elle peut néanmoins être consommée comme aromate une fois cuite.



La germandrée scorodaine

Teucrium scorodonia

Aussi appelée « sauge des bois », elle a les mêmes propriétés que la sauge cultivée, avec un léger goût d'ail.

WARNING : Attention aux possibles confusions chez les *Apiaceae* !
Un grand nombre de plantes de cette famille se ressemblent vraiment, certaines sont comestibles et d'autres très toxiques au point d'être mortelles !

Le cerfeuil sauvage

Anthriscus sylvestris

Aussi appelé « persil des ânes ». Les avis divergent concernant la consommation de cette plante. Certains connaisseurs vantent son goût et ses vertus digestives. Mais on peut très facilement la confondre avec des espèces toxiques à cause de sa dénomination « persil des bois » portant la confusion sur la forme des feuilles. En stade de floraison elle ressemble à la petite ciguë, qui est toxique (toutefois mal odorante comparée au cerfeuil).



L'oenanthe safranée

Oenanthe crocata

Très toxique ! Chaque année, en Bretagne notamment où elle est très abondante, on déplore des décès de cueilleurs qui la confondent avec le cerfeuil, ou la carotte sauvage ou encore le fenouil, dont l'odeur est identique. On se laisse facilement berner par la présence d'insectes comme cette magnifique punaise arlequin qui se reproduit tout en se nourrissant de son nectar ! Cette plante est plus haute en lisière de bois, qu'en bord de rivière (oenanthe aquatique).





La berce sphondyle

Heracleum sphondylium

Aussi appelée grande berce, ou « patte d'ours » à cause de la forme de ses feuilles. C'est une plante comestible, à l'arôme d'agrumes amers (graines et tiges), et aux vertus digestives et hypotensives. Les fleurs ne sont pas bonnes pour les humains, seuls les insectes apprécient son nectar.

Attention, il y a une forte confusion possible avec la ciguë, qui est toxique, et qui peut pousser à proximité.

Cette liste n'est pas exhaustive ! Et ces visuels ont été pris au début du mois de juillet 2021. Au même endroit, on trouve beaucoup d'autres espèces. Si vous en trouvez, photographiez-les et envoyez-les à la mairie de La Chapelle-Bouëxic, en datant et situant vos clichés si possible. Cela permettra de recenser les espèces qui fleurissent naturellement dans notre territoire.

Ou bien contactez-moi ! Je vous aiderai à les identifier si vous n'y arrivez pas seul ! Je suis une habitante de la commune et je m'intéresse à ces plantes qui nous entourent, ainsi que la faune (insectes, etc.) qui y est associée. J'aime en apprendre plus en les observant toute l'année et en échangeant avec d'autres passionnés comme moi.
Valérie Galerne (alias Mari Gwalarn), mari.gwalarn@hotmail.fr ou au 0624156370.

Attention : Ne cueillez jamais une plante sans être certain à 100 % de l'avoir clairement identifiée comme étant non-toxique !

Pour éviter les parasites, lavez toujours les plantes sauvages comestibles, et/ou cuisez-les (ou torréfaction, séchage).

Toutes les plantes contiennent des principes actifs, dont certains peuvent être incompatibles avec des traitements médicamenteux (Risque d'interactions et de surdosage). Parlez-en avec votre médecin traitant.

Prenons soin de nous !

Il existe des applications en ligne qui permettent une première identification. Vous pouvez recouper vos informations avec des encyclopédies spécialisées, et/ou demander conseil à votre pharmacien.