

***Parcelle communale E 311
Saint – Morillon***

Plantes et fossiles

***L'instant où l'on donne une attention particulière
à quelque chose, même à un brin d'herbe,
cela devient un monde en soi
mystérieux, extraordinaire
dont la magnificence est indescriptible.***

Abbé Pierre

Situation de la parcelle communale cadastrée 311 section E



Quartier Peyron - au Verdurat -

Cadastrée **311 section E**, superficie 415 m², acquise par la commune par délibération en décembre 2020.

*pour **installation d'une pompe de relevage**, et aussi

*dans le cadre de l'aménagement **d'une halte piquenique** sur le chemin de randonnée appelé « **Les coteaux du Gât Mort** ».



Élément visible : la Pompe de relevage récente (2022)

Le sol est constitué de plusieurs qualités de terres : l'ancienne terre végétale de surface, retournée par les engins dont la tâche était d'arracher les souches d'aulnes qui encombraient la parcelle, l'argile de profondeur qui est apparue lors de l'installation de la pompe de relevage, enfin une terre rapportée pour niveler.



En chantier (photos février 2022)





Vue de la route de la parcelle 311 et du vivier de Courrens.

En février 2022, la végétation a rapidement repris ses droits sur cette parcelle après les travaux d'installation de la pompe de relevage d'assainissement collectif.



Le fossé la « rouille de Courrens » est qualifiée en « ruisseau ».



Panneau patrimonial communal et communautaire

Texte CCM écrit sur ce panneau :

Une ligne de résurgence d'eau court des deux côtés de la vallée du Gât Mort à l'altitude 35- 40 m, à l'interface des niveaux de graves et des argiles sous-jacentes. C'est à cette hauteur qu'ont été implantés les viviers. Au long de la traversée saint-morillonnoise de la vallée, il en existait à Camarset, La Flouquette, Fournié, Courrens, Buouelaygue, Plantat en rive gauche et, en rive droite, à Darriet, Lagraulet et Bel Air.

Pièce d'eau et résurgence

Ce bassin, ce « vivier » est en pierres et moellons, de 50 mètres x 7 mètres, et 1,20 m de profondeur. Un système de portes métalliques à actionner suivant besoin (ouverture et fermeture manuelle à glissières verticales) bien que très rouillées étaient encore visibles en 1956. (Texte CEG – S I G M)



Pièce d'eau construite en moellons, aujourd'hui entourée d'aulnes. Des poules d'eau à bec rouge y nichent régulièrement.





Le ruisseau « Rouille de Courrens » en février 2022, Il passe sous la route grâce à une buse, au premier plan. C'est aussi le point de convergence de la sortie de l'eau du vivier, et de la sortie de l'eau de résurgence de l'ancien lavoir .



Le vivier, vu de la route – novembre 2022

PARCELLE communale 311

1) Des Fossiles à ciel ouvert

Des fossiles en ce lieu ? Ce n'est pas une découverte majeure puisque la Réserve Naturelle Géologique de Saucats-La Brède connaît bien la « veine de Courrens ». Les nécessaires travaux d'enfouissement de la **pompe de relevage** ont fait resurgir ces couches de glaise.

La végétation commence à repousser, et se densifier, en particulier avec des prêles, autres « fossiles ...vivants », puisqu'existait déjà au carbonifère.

2) Des plantes sauvages à foison...

... si personne ne vient entretenir cette parcelle 311 par une fauche régulière !

Ci-après :

*Photos prises en 2022- (avril à septembre) - **30 espèces visibles**

*Textes anecdotiques pour les curieux (Wikipédia)

*Par ordre alphabétique des plantes on trouve :

(Voir table des pages en fin d'ouvrage)

Aigremoine – Aubépine- Aulne glutineux- Bourrache - Bryone

Chénopode - Cirse ou chardon- Cornouiller

Éleusine – Epilobe – Eupatoire –Euphorbe- Gaillet

Laiteron -Lampourde -Liseron - Millet -Menthe – Morelle-

Ortie-Oseille- Potentille -Prêle - Pulicaire - Renouée

Salicaire - Sureau - Tamier – Troène- Vergerette

Comme dans cet ouvrage, certaines plantes sont indiquées comme comestibles, ou médicinales, et certaines autres toxiques, il convient d'être prudent et d'aborder l'expérimentation après consultation d'un botaniste sérieux, ou un herboriste compétent.



La parcelle en novembre 2022, vue de la route, sans végétation, bientôt l'hiver !

Des fossiles de 20 millions d'années à ciel ouvert

Fossiles potamides et terebralia bidentata (miocène) sur cette parcelle 311.



Septembre 2022

Un beau Melongena lainei,

Emblème de la Réserve Naturelle



Aigremoine





La tige, velue et rougeâtre était autrefois utilisée pour ses propriétés tinctoriales (teinture jaune d'assez bonne qualité).



Les fruits sont marqués de sillons. Ils possèdent des poils crochus à leur sommet et se détachent facilement, ce qui facilite leur dissémination par les animaux ou les êtres humains. Utilisée en pharmacopée, en tisane.

Fruits qui « scotchent » ... Quel petit garnement, étant enfant, ne s'est pas amusé à les lancer et les coller sur le pull d'une fille ? !

Aubépine



Aulne glutineux

Il permet de consolider les rives des cours d'eau grâce à son important système racinaire.

Il brûle rapidement en dégageant une vive chaleur et peu de fumée. Les **sorcières** étaient réputées utiliser son bois pour la fabrication de leurs baguettes magiques

Les **fondations de Venise** seraient construites en aulne, car son bois une fois immergé devient imputrescible. Il a aussi servi à la construction des cités lacustres.

Son fruit est apprécié par le tarin d'Europe, petit oiseau migrateur jaune



Tarin mâle et femelle



Appelé aulne glutineux, aulne noir, aulne poisson, **vergne** ou verne. Sa feuille est collante.



Utilisé surtout pour faire des sabots ...autrefois. Mais on en trouve encore !



Fruits qui s'accrochent

Bourrache



Feuille légèrement duveteuse

Les fleurs de **bourrache** et les jeunes feuilles se consomment traditionnellement à l'état frais, ou cuites comme légumes et omelettes. Le goût des fleurs rappelle la saveur de l'huître, alors que celui des feuilles rappelle la saveur acidulée du concombre. On l'utilise aussi comme épice. En Allemagne c'est la « **sauce verte** » des potages froids .

La bourrache vient historiquement de Syrie, où son nom arabe est *abu rach* qui est une allusion directe à ses propriétés sudorifiques.



Bryone dioïque



Fruit rouge – vrilles qui permettent l'accroche un peu partout





C'est une plante dioïque, les individus sont strictement mono sexués, ou monogames, c'est-à-dire que chaque pied ne porte que des fleurs soit mâles, soit femelles.

Toutes les parties de la plante sont plus ou moins **toxiques**.

Sa racine râpée dans l'eau, tamisée et plusieurs fois lavée peut fournir une féculé comestible mais de saveur peu agréable, un genre de tapioca qui a cependant servi de **nourriture aux fugitifs** pendant la Terreur, et plus tard au XVIII^e siècle. Cette racine charnue peut être fortement purgative.

Les fruits sont des baies globuleuses, lisses, de la taille d'un grain de groseille, vertes puis de couleur rouge vif à maturité. Ils ne sont pas comestibles, et présentent une toxicité certaine. La bryone peut provoquer des dermites, plus ou moins irritantes, par simple contact cutané. L'ingestion de parties de la plante baies, racine, peut avoir des conséquences graves (déliire, crampes...) voire la mort par exemple chez les vaches..

Au XII^e siècle Hildegarde de Bingen indique cependant : « Pour se garantir de l'ivresse, boire du jus de bryone avec autant de vinaigre, ainsi toute la semaine on ne sera point ivre ».

En région méditerranéenne, sous le nom de « *carbaces* », on mangeait comme "asperges de printemps" les pousses cueillies dès leur émergence, selon l'ethnobotaniste P. Lieuthagi, encore vendues sur les marchés des Pyrénées-Orientales jusqu'à il y a quelques décennies. La plante devait être blanchie à l'eau bouillante, pratique qui existe encore en Toscane. Pline et Galien (129-214) la mentionnent déjà comme diurétique ! Le médecin grec Galien écrivait : « *les premiers germes de la couleuvrée se mangent ordinairement au printemps comme viande fort bonne à l'estomac et propre à émuouvoir l'urine* ».

Prudence ! Prendre conseil de personnes avisées.

Chénopode

Chénopode blanc, ou Ansérine blanche, Drageline, Poule-grasse, Chou gras, **Brède Madame**.

Les **brèdes** sont divers légumes-feuilles...penserez-vous à l'origine de « La Brède » ?

Cultivé dans divers pays du monde, en Asie notamment, le chénopode a des vertus médicinales et une haute valeur alimentaire. Ses graines sont comestibles et nutritives. Il compte parmi les légumes qui sont l'une des « sources les moins chères et les plus facilement disponibles de vitamines, minéraux, fibres et acides aminés essentiels ».

Le Chénopode blanc sauvage a été cueilli et consommé dès la Préhistoire ; il a été un **aliment de secours** pendant les **disettes** jusqu'au XIX^e siècle.

Il connaît aujourd'hui un regain d'intérêt comme ressource alimentaire précieuse en raison de ses qualités gustatives et alimentaires, de sa facilité de culture dans divers types de sol, et de son potentiel agricole en zone de stress cultural.

Chez nous en particulier , il est considéré comme « mauvaise herbe ». Mais ...les poules en raffolent.

Les racines fraîches écrasées peuvent donner un substitut de savon doux.



Feuille (d'un vert blanchâtre) en forme de patte d'oie (*cheno* est l'oie et *pode* le pied en grec). Plante nitrophile, il pousse spontanément dans une friche rurale.



Graines de chénopode vertes, noires quand elles sont mures



Une plante abondante, sur la parcelle 311, facile à cueillir.

Cirse ou chardon

Comestible : Racine crue ou cuite uniquement sur les jeunes plants qui n'ont pas encore fleuri, car elle devient creuse et fibreuse à l'approche de la floraison. Feuilles piquantes peuvent être hachées et mises en jus ou pour préparer une **soupe**. La jeune pousse pelée est croquante, consommée crue ou cuite. Le réceptacle floral, **cru ou cuit**, aurait un goût d'artichaut .











Cornouiller ou cornier



Tige rouge



Fleur blanche puis fruits les cornouilles



Fruits : les cornouilles

Le genre *Cornus* rassemble plus de 50 espèces parmi lesquelles *Cornus alba*, **cornouiller** blanc ne dépassant pas 3 m avec ses fleurs blanches en été, son bois est dur comme la **corne**.

La littérature et la mythologie grecques et latines citent fréquemment le cornouiller et son fruit. La lance avec laquelle en la fichant dans le sol **Romulus** marqua les limites de la première Rome était en cornouiller.

La légende dit que la lance prit racine et que sept cents ans plus tard, sous Tibère, se dressait encore sur le mont Palatin un énorme cornouiller.

Le cheval de Troie passe pour avoir été fait de bois de cornouiller, Bois sacré d'Apollon situé sur le mont Ida, comme aussi **l'arc d'Ulysse**, comme encore bien plus tard **la lance de saint Georges** avec laquelle il terrassa le dragon.

Lorsque **Tirésias** fut rendu aveugle pour avoir vu la déesse nue, les dieux le munirent d'un bâton de cornouiller.

Quand les dieux s'invitent à dîner chez les vieillards **Philémon et Baucis**, c'est un plat de cornouilles qu'ils se voient servir.

Pour un **orthodoxe serbe**, cette plante a une valeur sacrée, comme un symbole de bonne santé . Un dicton populaire « Zdrav kao dren » signifie littéralement « sain comme le cornouiller ».

Ses bourgeons sont cueillis la veille de Noël, célébré par eux selon le calendrier julien, soit 6 janvier. Le matin en se levant ils les consomment avec une gorgée de vin rouge, en faisant le signe de croix...bonne santé garantie pour toute l'année .

Eleusine - mil rouge, mil africain



Epis d'Eleusine rampant sur la parcelle 311



Abondant sur la parcelle communale 311

L'origine de cette espèce semble se situer en Ouganda, mais elle aurait été introduite en Inde il y a plus de 3 000 ans. L'éleusine était connue en Égypte avant l'ère chrétienne et fut introduite en Europe par les Romains, mais sa culture y est toujours restée très limitée.

Aujourd'hui cette espèce est cultivée dans toutes les zones semi-arides d'Afrique et du sous-continent indien. Elle s'adapte en montagne à des altitudes assez élevées (jusqu'à 2 000 m).

Concernant l'alimentation humaine c'est une céréale très importante, en Ouganda, en Zambie , au Tchad, en Inde. Elle se consomme sous diverses formes après avoir été réduite en farine : **bouillies, galettes**, etc.

Après germination, elle sert aussi à préparer une **bière**.

Elle sert aussi en alimentation animale sous forme de **fourrage**.





La plante a atteint la taille de 1 mètre sur la parcelle 311.
Elle semble aimer les sols secs mais reste maigrichonne ici.



Graines et feuilles très grossies.



Epilobe





Médecine traditionnelle : affections de la prostate, des reins et de la vessie en raison de l'effet antioxydant et anti-inflammatoire. **La tisane** se prépare avec les feuilles. (**Prudence**)



Fleurs d'épilobe

D'autres espèces d'épilobe possèdent aussi un pouvoir **thérapeutique** : l'épilobe rosé, l'épilobe des montagnes , l'épilobe foncé , l'épilobe lancéolé , l'épilobe des collines , l'épilobe des marais .



Les quatre pétales des fleurs se recourbent avec élégance au séchage et à maturité.



Les fruits s'envolent avec le vent qui les disperse

Eupatoire

L'**Eupatoire à feuilles de chanvre** ou **Eupatoire chanvrine** est une plante qui pousse volontiers dans les zones humides, au bord de fossés, dans les marais. Traditionnellement, la racine est reconnue comme douée de propriétés cholagogues (favorisant l'évacuation de la bile) et **laxatives** .



Euphorbe

Nom féminin,

Le nom " euphorbe " a été donné par le roi et érudit berbère Juba II de Maurétanie, en l'honneur de son **médecin grec Euphorbus**, à la drogue médicinale faite à partir du latex de l'espèce .

Il existe environ 2 000 espèces d'euphorbes, certaines tropicales et très différentes des euphorbes européennes par leur aspect général ; quelques-unes ont même la forme de cactus. Leur principal point commun est la production **de latex**, liquide blanc qui apparaît à la cassure et qui est très **toxique** .Il provoque des irritations de la peau et est extrêmement dangereux en cas de contact avec les yeux. La toxicité existe également pour les graines, utilisées autrefois comme purgatif.

Euphorbe " réveille matin » - Son ombelle se déploie tôt le matin face au soleil- observation de l'inflorescence : la tige se divise en 5, puis en 3 puis en 2.

Euphorbe **ou épurge** :

« Si l'homme veut éteindre en lui les ardeurs et les plaisirs de la chair, il faut qu'il recueille, en été, une part d'aneth, deux de menthe aquatique, un peu plus d'épurga, de la racine d'iris d'Illyrie : qu'il mette le tout dans du vinaigre et en fasse un condiment qu'il mangera souvent avec tous ses aliments. »

(D'après Hildegarde de Bingen canonisée par Benoit XVI).

Au Moyen Age on se mariait très tard et peut être n'était-il pas inutile de réfréner les élans vitaux ...



Le fruit est une capsule généralement très arrondie, lisse ou granuleuse.



Gaillet odorant, Herbe à la Vierge



Le **Gaillet odorant** ou **Aspérule odorante** de son ancienne dénomination est une vivace tapissante, couvre sol de l'ombre, mellifère, parfumée. La plante est parfois appelée **Petit Muguet** ou **Reine-des-bois** et plus rarement **Thé suisse** ou **Belle-étoile**.

Le terme « aspérule » provient du latin signifiant « rude », « rugueux », caractérisant le bord de ses feuilles. Cette plante tire son nom commun et scientifique de l'odeur qu'elle acquiert en séchant ou quand on la blesse ou lors de la dessiccation, odeur caractéristique, rappelant celle de foin coupé provenant de la coumarine présente en abondance dans sa racine et ses tiges (substance également trouvée dans la fève tonka utilisée industriellement pour aromatiser l'Amsterdamer). Dans le Vaud, en Suisse, la hêtraie associée à *Galium odoratum* forme l'association végétale « hêtraie à aspérule »

Autrefois, cette plante était utilisée pour bourrer les coussins et les matelas. La légende voudrait que la mère de Jésus en ait garni la crèche avant d'y déposer son enfant, d'où son surnom « **d'herbe à la vierge** ». La coumarine, un hypnotique, expliquerait les propriétés antispasmodiques et **anti-insomnie** attribuées à l'aspérule.

Le **Maitrank** ou **Maiwein** est un vin aromatisé saisonnier, spécialité de Belgique, obtenue par la macération dans du vin blanc d'inflorescences d'aspérule odorante — qu'on appelle encore « **reine des bois** » ou « **faux muguet** » et qui fleurit au mois de mai, d'où le nom — auxquelles on ajoute du sucre, des oranges en tranches et du cognac. Base de plusieurs variantes que l'on retrouve au Luxembourg, en Autriche et en Alsace à partir de malts d'orge et de froment.



Les feuilles et tiges de certaines espèces sont couvertes de minuscules crochets qui leur permettent de s'accrocher à la peau et aux tissus à la manière **du Velcro**.

Gaillet aquatique

Ce gaillet possède des mucrons, c'est à dire : une pointe raide et dure, qui se trouve à l'extrémité d'un organe végétal. (Exemple la coque de noix a une pointe dure.)



Laiteron



Laiteron des champs - *Sonchus arvensis* - en latin *Sonchus* signifie « ***plat destiné aux pauvres*** » - Non toxique pour les humains, les feuilles sont crues ou cuites, les tiges cuites comme des asperges - les racines sont torrifiées et utilisées comme succédané de café.

Comestible- ***Laiteron épineux*** - rude - rêche – fleur jaune -



Lampourde glouteron ou lampourde commune

C' est une **plante toxique pour les mammifères**, car elle contient, dans les racines et les graines, l' «attractyloside » néfaste à la respiration cellulaire.

Les feuilles de lampourde, d'une saveur amère et astringente , étaient jadis employées sous forme de suc ou d'extrait dans les maladies cutanées chroniques et dans celles du système lymphatique, comme les dartres, le goitre , la gravelle ou le cancer.

On se servait de cette plante pour teindre les **cheveux** en jaune et **en blond, couleur** autrefois la plus estimée.





Liseron



En herboristerie, le Liseron des champs est utilisé pour les propriétés laxatives et purgatives énergiques de sa racine récoltée pendant les mois de juillet et d'août. On prépare à cet effet un sirop purgatif. Ses feuilles infusées ont les mêmes propriétés laxatives.

C'est une plante vivace rampante ou grimpante, atteignant 2 mètres au maximum. Les fleurs sont solitaires, éphémères, elles ne sont ouvertes souvent qu'une journée, blanches ou roses rayées de blanc, et faiblement parfumées.

Les fruits sont des capsules arrondies.

Menthe aquatique



Millet



le **Millet des bois**, **Millet diffus**, **Mil**, **Millet sauvage**, **Millet étalé** ou **Petit Millet**, est une espèce de plante herbacée commune des forêts humides.

Elle est broutée par de nombreux mammifères herbivores forestiers , cerf, chevreuil...

Morelle



Tomate du diable, Crève-Chien, Raisin de loup – noms qui renvoient à ses propriétés toxiques- **Amourette, Tomate du diable, Herbe aux magiciens, Herbe à gale**, qui renvoient à ses propriétés médicinales, **Myrtille du jardin** sans doute en raison de ses baies qui ressemblent à celles de la Myrtille, enfin Herbe maure, Morette, Mourelle ...

La **morelle noire** , est une plante herbacée de la famille des Solanacées, qui contient notamment la pomme de terre, l'aubergine, la tomate, et la douce-amère. Il n'est pas rare de voir sur la même plante, les fleurs et les fruits à différents stades de maturité.

La Morelle noire est considérée en Europe comme une adventice, à germination printanière qui peut devenir très gênante, principalement dans des cultures estivales comme celle du maïs. Elle pousse dans les cultures maraîchères, les platebandes de fleurs, les cultures sarclées, les jardins. Elle aime les sols riches en nitrates et bien arrosés.

En ville, on la trouve au pied des murs, des arbres, dans les haies et sous les plantations horticoles

La morelle noire est une plante contenant **des toxiques**, en particulier de la solanine, présentes dans les feuilles dont la consommation de grandes quantités sur de longues périodes peuvent se révéler nocives. Cette substance est présente également dans les baies vertes qui auraient, comme le feuillage, empoisonné le bétail. Cette toxicité disparaîtrait dans les fruits mûrs.

Usage culinaire -Culture de morelle noire.

Le fruit, une fois complètement mûr et noir, devient comestible. Dans la culture méditerranéenne, on confit les fruits dans le vinaigre pour s'en servir comme condiment à la façon des câpres. Les feuilles de morelle sont utilisées en légumes comme des épinards dans de nombreux pays. **Prudence**

Usage médical

La plante a une longue histoire **d'utilisation médicinale**, datant de la Grèce antique.

Elle est parfois utilisée en compagnonnage car elle attire les doryphores qui la préfèrent aux pommes de terre.



Doryphore amateur de pomme de terre et préférant la morelle.



Fleurs de Morelle



Fruits de la Morelle Noire

Ortie



Oseille



Grande oseille



Petite oseille- rumex - forme de la feuille" fer de lance"- Très grossie.

Rumex (les Oseilles) : cette famille comprend aussi le Sarrasin et la Rhubarbe ; elles se cueillent à l'état sauvage ou sont cultivées comme plantes potagères : oseille commune , ou grande oseille et **oseille-épinard** ou patience des moines. Les feuilles de toutes les espèces sont comestibles crues ou cuites - saveur douce et acidulée- (**soupe, confiture, compote et tarte**) .



Les graines de Rumex apparaissent **déjà à l'âge du fer** - consommables mais de faible valeur alimentaire. On peut les mouliner et les mélanger en petites quantités à la farine pour faire des galettes. - Fleurs rougeâtres en grappes- très grossies



Potentille- Rampante ou quintefeuille



Herbe à cinq feuilles ou Main-de-Mars.



Les racines de Quintefeuille était au XVIII^e siècle un des multiples constituants de la **pharmacopée maritime** de la **Compagnie française des Indes** pour leurs propriétés toniques, calmant les hémorragies et les diarrhées.

On se servait en outre de ses longues tiges (stolons rampants organes de reproduction) pour **lier les gerbes** de céréales lors des moissons.

Prêle





Prêle toujours en zone humide

Le genre était déjà présent au Carbonifère il y a environ 300 millions d'années.

*Jeunes pousses en salade comme des asperges. Les Japonais en sont friands. **Prudence**

*Toxique pour chevaux - cependant.

Pulicaire



Ou Herbe de la Saint-Roch

croissant dans les milieux temporairement humides (ornières, fossés, zones envasées...).

La **Pulicaire** était classée comme "très commune" au milieu du XIX^e siècle et encore "commune" au début du XX^e. Elle serait en voie de disparition.

Renouée



Ce nom vernaculaire « Renouée » évoque les tiges présentant des « nœuds » renflés, nombreuses articulations.



Salicaire





Comme pour beaucoup de plantes comestibles, on peut consommer les jeunes feuilles. Elles ont une saveur fruitée, **légèrement sucrée** qui rappelle les fruits secs.

Prudence tout de même.



La **Salicaire commune** est une plante herbacée répandue dans presque toute l'Europe, à proximité des cours d'eau où elle forme de longues inflorescences rose pourpré semblables à des épis et facilement reconnaissables. Elle est aujourd'hui considérée comme une plante invasive dans de nombreuses régions du monde où elle a été importée.

Salicaire officinale, Herbe aux coliques, Lysimaque rouge.

Les feuilles sont comestibles crues ou cuites et l'ont été en **période de disette**. La tige et sa pulpe sont comestibles après cuisson. Les documents historiques montrent que cette plante a été utilisée par la médecine traditionnelle de **l'Antiquité au XX^e siècle**, avec une certaine efficacité contre les affections du tractus gastro-intestinal, principalement la dysenterie et la diarrhée, ainsi que pour les hémorroïdes, différentes affections de la peau (eczéma, varices..) et des muqueuses, sous forme de décoction ou d'extrait liquide, et pour soigner le saignement de gencives.

Puis pour des raisons inconnues, sa popularité a décliné au cours du XX^e siècle.

Sureau



Feuille grignotée d'un jeune arbrisseau

Le **sureau noir** ou **grand sureau**, *sambucus*, désignant en latin le sureau noir d'après Pline l'Ancien, d'après le mot grec *σαμβύκη*, *sambukê* qui désignait chez les Grecs une **flûte** ou une **harpe**, les tiges creuses du sureau permettant de faire de la musique. C'est une espèce d'arbrisseau à croissance rapide. Il est présent en Europe, en Asie de l'Ouest et en Afrique du Nord. Il est utilisé **en cuisine pour ses fruits et ses fleurs**, toujours consommés cuits. Les fleurs de sureau sont couramment utilisées pour la préparation de la limonade au sureau, du sirop de sureau mais elle se cuisent aussi en beignets. Les fruits entrent habituellement dans la préparation de gâteaux et sont consommées en jus, en gelée et sous la forme de confiture de sureau. Les baies crues, qui contiennent un alcaloïde, détruit lors de la cuisson, sont en revanche laxatives et peuvent provoquer des nausées et des vomissements si elles sont consommées en grande quantité.

Tamier commun ou Herbe aux femmes battues

Espèce de plantes grimpantes , commune en Europe, en Asie et dans le nord de l'Afrique, régions dont elle est originaire, appelée **haut liseron, racine-vierge, raisin du Diable, sceau de Notre-Dame** ou **vigne noire**.

Les jeunes pousses sont parfois consommées comme des asperges (et parfois confondues avec les asperges sauvages), consommées au printemps dans les départements du Sud-Ouest. La saveur est très amère *mais aucune toxicité ne semble avoir été constatée*. Il faut les jeter dans l'eau bouillante dès que la cueillette est terminée pour faire disparaître l'amertume. Une fois cuits on peut les consommer en vinaigrette ou en omelette.

Le contact des fruits mûrs ou des rhizomes peut provoquer des dermatites. Malgré ces propriétés vésicantes, la racine était employée en médecine populaire pour soigner les contusions et les meurtrissures, d'où son nom d'*herbe aux femmes battues*. Une légende tenace veut que la racine, broyée et appliquée sur les ecchymoses, résorbe les bleus résultant d'un conflit conjugal. La pulpe râpée était appliquée localement.

Le tamier commun est classé sur la liste B des "plantes médicinales utilisées traditionnellement en l'état ou sous forme de préparation dont les effets indésirables potentiels sont supérieurs au bénéfice thérapeutique attendu" (liste publiée au chapitre IV.7.B de la Pharmacopée française mentionnée à l'article D.4211-12 du code de la santé publique).

Prudence tout de même.



Feuille et Fleur du Tamier - Racine du Tamier





Fruits verts et fruits murs du Tamier



Troène



D'autres noms vulgaires : ***bois puant, bois-noir, buis de Vierge, herbe à l'encre, raisin-de-chien, truffier*** .

Il est très employé pour faire des haies, en raison de sa rusticité, et du fait qu'il supporte très bien des tailles répétées plusieurs fois par an.

Son pollen peut être allergène pour certaines personnes qui y sont sensibles. Son fruit (baies noires) est toxique.

Le troène commun est l'espèce-hôte du « sphinx du troène ».





Troène en fleurs



Vergerette "la reine des caniveaux" !



La **Vergerette du Canada**, **Vergerolle du Canada** ou encore **Érigéron du Canada** est une plante herbacée annuelle . Originaires d'Amérique centrale et du nord, elle s'est naturalisée en Europe et est très courante voire localement invasive.

C'est une adventice de plus en plus fréquente et commune dans les champs, les vignes et les vergers mais également en ville et en milieu périurbain, sur les **friches** industrielles et voies ferrées.

Elle a un comportement de plante pionnière, se plaît dans les endroits chauds et secs et peut se développer **dans le moindre interstice**.



On récolte ses sommités fleuries au début de l'automne, pour leurs vertus médicinales.



Elle pousse à des endroits improbables : Une vergerette près de Jeanne d'Arc à Montbrisson sur Loire ! (Wikipédia)

Reprise de photos en avril 2023

De nouvelles espèces apparaissent au printemps 2023

Alliaire



Les feuilles sont en forme de cœur, dentées, à odeur d'ail lorsqu'elles sont froissées, les fleurs sont blanches et en forme de croix.

Les racines possèdent un goût proche du radis et sont également consommables. Les jeunes feuilles mélangées dans une salade apportent un léger goût d'ail. Les tiges cueillies au printemps ont un goût sucré de chou.

On peut également l'employer dans du beurre ou en faire du pistou. L'alliaire est donc avant tout un remarquable condiment pour les céréales et les légumes, grâce à ses graines qui peuvent servir de substitut à la moutarde noire. Des graines de cette plante sous forme de phytolithes ont été identifiées dans des dépôts de nourriture sur des poteries préhistoriques. C'est la première preuve directe de l'utilisation d'une épice dans la cuisine en Europe quelque 6000 ans av J C.



Consoude

Son style dépasse la corolle.

Comestible.

Longtemps utilisée pour accélérer la consolidation des fractures.







Monnaie du pape, Médaille de Judas ou herbe aux écus
Comestible, feuilles et racines



Ficaire





La plante à l'état adulte est toxique en cas d'ingestion crue et potentiellement mortelle pour les animaux de pâturage et d'élevage tels que les chevaux, les bovins et les moutons.

Cette toxicité explique que la Ficaire est, comme les renoncules, un symbole de danger dans le langage des fleurs .



Ficaire : Abondance le long du ruisseau

Pissenlit dent de lion





La **salade de pissenlit** est une salade facile à réaliser , accompagnée de lardons cuits et/ou d'œufs mollets.

Tradition de Pâques dans l'est de la France.





« Je sème à tout vent » : emblème du dictionnaire Larousse



Des **traces de sangliers** se devinent dans la glaise, une bauge est en formation.



Mi-avril 2023 : passage de l'épareuse ! Fin de cette partie d'ouvrage !

La glaise est omni présente.





Une bourrache semble résister - Les fossiles sont difficilement repérables.

Les prêles sont toujours là sur les bords de la parcelle ainsi que les gaillets, voisinant avec les ronces.

Le centre de la parcelle 311 est abandonné par les plantes.



Reprise de la végétation – Photos juillet 2023

Après le passage en avril du tracteur communal pour entretien de la parcelle et gyrobroyage des végétaux, la nature a repris ses droits en juillet.

Les fossiles percent timidement le sol argileux très sec.

En bordure de parcelle, ronces, chardons, laitues sauvages, tous de haute taille, un mètre ou plus, abondent et forment un mur épais, compagnons des aulnes glutineux qui séparent la parcelle communale des deux autres parcelles voisines.

Les prêles (décrits page 67) grandissent près du ruisseau et du fossé.

De toute cette abondante verdure se détache la note blanche de quelques buddleias et de liserons (décrits page 56).

Une reine des prés tente une apparition.

Au centre de jeunes saules prédominant, avec l'éléusine (décrite page 36) toujours présente, dominera-t-elle finalement les autres espèces ?

Une salicaire (décrite page 73) semble être la seule note de couleur vive dans cette jungle de verdure.



Abondance du saule argenté





Abondance des chardons



Eupatoire chanvrine avec sa tige rouge



Le grand plantain se fraye un chemin



L'éléusine toujours vivace, un mètre de hauteur



La laitue sauvage un mètre de hauteur



Le buddleia ou arbre à papillon





Un vaillant petit peuplier noir sort de la terre glaise sèche



La potentille rampante et abondante tente de couvrir le sol glaiseux très sec.



Et pour terminer : la Reine des prés !

La plante porte plusieurs noms vernaculaires : filipendule ulmaire ou ***spirée ulmaire***, nommée belle des prés, barbe des chênes, barbe de bouc, fleur des abeilles, herbe aux abeilles, ornière, grande potentille, vignette...





Son nom **spirée** vient de la forme spiralée de ses fruits.

(Photo prise à Courrens en août 2022)

Le nom ornière ou l'épithète *ulmaria*, « ressemblant à l'orme » fait référence aux folioles des feuilles qui ressemblent à celles de l'orme.



Elle est riche en dérivés salicylés au même titre que le saule (*Salix alba*) dont l'extraction de l'**acide salicylique** de la racine a permis de synthétiser de l'**aspirine**. **En écrasant la plante entre les doigts, on sent l'odeur du salicylate de méthyle**, « odeur de vestiaire sportif », qui entre dans la composition des crèmes utilisées par **les sportifs** contre les contusions.

Le nom scientifique de l'**aspirine**, marque déposée par Bayer en 1889, provient du préfixe A (pour Acétyl), l'acétylation rendant cette molécule tannique moins irritante dans le tube digestif), « spir » pour Spirsäure (en allemand « acide de la spirée ») et « ine » (suffixe classique en chimie industrielle).

Groupe acétyle $\text{CH}_3 - \text{C} = \text{O}$

Les sécrétions tanniques de cette plante inhibent le développement d'autres espèces végétales dans la région du sol où se trouvent les racines et les micro-organismes, d'où son nom vernaculaire de **Reine-des-prés** qui rappelle que cette plante **domine les prairies humides abandonnées** où elle détermine leur appauvrissement floristique.

La reine des prés est principalement utilisée pour son action drainante, aidant à réduire les excès d'eau dans les membres. Propriétés des sommités fleuries : antalgique, anti-inflammatoire, antipyrétique (véritable « aspirine végétale »), diurétique, sudorifique, astringente, tonique, antispasmodique, cicatrisante, digestive. Les feuilles et les fleurs sont diurétiques, fébrifuges, antispasmodiques et antirhumatismaux. Les racines et les feuilles sont astringentes, vulnéraires et détersives. Cette plante, en vente libre autorisée, fait partie de la pharmacopée française. Principaux constituants connus : fer, soufre, calcium, glucosides, héliotropine, vanilline, flavonoïdes, tanins et vitamine C.



Et on butine sur un liseron

Reprise de photos en août 2023

La pompe de relevage est bien camouflée par la végétation





Les épis d'éleusine se développent



L'eupatoire chanvrine domine nettement



Les Chardons sont abondants



Joncs bien colorés

Parcelle communale E 311 – en 2022-

Fossiles et Plantes sauvages

*Situation du terrain communal page 5

*Présentation du lieu pages 6, 7, 8, 9, 10,11

*Introduction page 12

***Fossiles page 14**

***Plantes sauvages :**

Aigremoine page 15

Aubépine page 18

Aulne glutineux pages 17, 18

Bourrache pages 21,22

Bryone page 21, 22, 23, 24

Chénopode page 25, 26, 27

Cirse ou chardon page 28, 29, 30, 31, 32

Cornouiller page 33, 34, 35

Éleusine pages 36, 37, 38, 39, 40

Epilobe pages 41, 42, 43, 44, 45

Eupatoire page 46

Euphorbe pages 47, 48, 49

Gaillet pages 50, 52

Laiteron page 53

Lampourde page 54, 55

Liseron page 56

Menthe page 57

Millet page 58
Morelle page 59, 60, 61, 62
Ortie page 63
Oseille pages 64, 65
Potentille pages 66
Prêle pages 67, 68
Pulicaire page 69
Renouée page 70
Salicaire pages 71, 72, 73
Sureau page 74
Tamier page 75, 76, 77
Troène page 78, 79, 80
Vergerette page 81, 82, 83

Reprise de photos en avril 2023

De nouvelles espèces apparaissent au printemps 2023

Alliaire page 85
Consoude page 87
Monnaie du pape page 90
Ficaire page 91
Pissenlit dent de lion page 94
Bauge de sanglier page 98

Fin de saison page 101

Reprise de photos en juillet 2023

Page 103 saule

Page 105 chardons

Page 106 eupatoire

Page 107 plantain

Page 108 éleusine

Page 109 laitue sauvage

Page 110 buddleia

Page 112 peuplier noir

Page 113 potentille

Page 114 **reine des Prés**

Page 118 liseron butiné

Reprise de photos en août 2023

Page 119 pompe bien camouflée

Page 120 éleusine

Page 121 eupatoire chanvrine

Page 122 chardons

Page 123 joncs

Comme dans cet ouvrage, certaines plantes sont indiquées comme comestibles, ou médicinales, et certaines autres toxiques, il convient d'être très prudent et d'aborder l'expérimentation après consultation d'un botaniste sérieux, ou un herboriste compétent.

Textes :

Wikipedia

Grimoire de Sorcières (Rustica)

Photos et Mise en page CEG – S I G M