

# **Fleurs sauvages du littoral**

Autres ouvrages d'Hervé Guirriec :

- *Abeilles et plantes mellifères* (avec Jean-Yves Kerhoas), Locus Solus, 2017.
- *Fleurs sauvages en Bretagne, De l'été à l'automne* (avec Jean-Yves Kerhoas), Locus Solus, 2016.
- *Lopérec de A à Z*, Locus Solus, 2016.
- *Fleurs sauvages en Bretagne, Du printemps à l'été* (avec Jean-Yves Kerhoas), Locus Solus, 2015.
- *Tomber dans les pommes* (avec L. Tréhin et J.-P. Roullaud), Locus Solus, 2014.
- *Balade historique et culturelle au Nivot*, Le Nivot Éditions, 2013.
- *Pierre et Rosalie, le prince et la princesse russe*, Le Nivot Éditions, 2012.
- *Un assassinat dans les bois du Nivot*, Le Nivot Éditions, 2011.
- *L'Histoire du Nivot*, 2 tomes, Le Nivot Éditions, 2007 et 2009.
- *Promenade culturelle aux pays des abeilles*, Le Nivot Éditions, 2005.
- « L'école d'agriculture du Nivot », in *Les Enjeux de la formation des acteurs de l'agriculture de 1760 à 1945*, Educagri Éditions, 1999.
- Jeu éducatif *Bretons en questions*, 1996.

À Marie-France et Simone.

À Bérénice, Jullian et Andrea.

À Elyne et Albane.

#### Remerciements

À Benoît Bock, Martine Davoust, Daniel Fitamant, Jean-François Glinec, Yves Guillou, Sylviane Kernéis, Christine Mallégo, René Mathurin, Hervé Péron, Yann Quelen, Pierre Simon, Sylviane et Jean-Pierre Roullaud.



Ouvrage publié avec le soutien  
du Conseil régional de Bretagne.

ISBN 978-2-36833-192-7  
Copyright Locus Solus, 2018

Les textes et illustrations de cet ouvrage sont protégés.  
Toute reproduction ou représentation, totale ou partielle,  
par quelque procédé sans autorisation expresse de l'éditeur  
est interdite et constituerait une contrefaçon sanctionnée  
par les articles L.335-2 et suivants du Code de la Propriété Intellectuelle.



LOCUS-SOLUS.FR

*Textes*

**Hervé GUIRRIEC**

*Photographies*

**Jean-Yves KERHOAS**

# Fleurs sauvages du littoral



Botanique - Histoire - Légendes

**LOCUS  
SOLUS**

## Un horizon maritime

Habitué à sillonner le bocage et les landes de l'Arrée, un nouveau monde botanique s'est ouvert à nous en parcourant dunes et plages ou en observant falaises et rochers. Des dunes de Keremma au marais de Moustertlin en passant par les îles de l'Aber ou de Salgren, les plages de Sainte-Anne-la-Palud ou de Pen-Hat, les pointes de Dinan ou du Toulanguet, le polder de Combrit-Île-Tudy, pour ne citer que quelques joyaux de nos marches, quel plaisir de se régaler de paysages mille fois changeants tout en découvrant les trésors de la flore. Ici, la discrète scille printanière, là les tapis de thym serpolet, un peu plus loin l'ophrys des abeilles ou l'épipactis des marais... Partout, des coups d'œil à savourer, des fleurs à photographier, de nouvelles découvertes. Il suffit de regarder et d'observer le maximum de fleurs, le choix se fera plus tard...

Effectivement, il restait à déterminer les critères de choix. S'en tenir aux fleurs ne poussant que sur le littoral ? Élargir à celles fréquentant les deux mondes, celui du littoral et celui de l'intérieur ? L'exemple de l'hippocrévide à toupet est bien révélateur. Présent seulement sur le littoral breton entre

les mégalithes de Lagatjar et les ruines du manoir de Saint-Pol-Roux, sur la commune de Camaret, il est bien plus familier aux botanistes dans le reste du pays, 300 ou 400 kilomètres plus loin. Maritime pour les uns, continental pour les autres, il représente bien le mariage de deux mondes. Glaux, cakilier ou arroche sont considérés d'abord comme des plantes maritimes mais la présence d'eaux minérales salées ou de mines de sel en font aussi des plantes de l'Auvergne et de Lorraine. Alors, au risque de frôler le hors-sujet en les intégrant toutes dans les plantes du littoral, notre premier critère reste le plaisir de partager nos coups de cœur en sachant que les fleurs présentées ici se rencontrent comme il se doit... sur le littoral.

Certaines déjà présentées dans nos derniers livres se dévoilent en version courte, mais se passer de géranium, de renouée ou de jasione sous leurs parures maritimes aurait été un crève-cœur. Avec les autres décrites en double page, elles vous conviennent à marcher, sentir, observer et rouvrir le grand livre de la Nature.

Hervé Guirriec  
et Jean-Yves Kerhoas



# Légende des icônes



## Période de floraison

Les mois indiqués correspondent au début et à la fin de la floraison. Bien entendu, suivant les années et les régions, quelques variations interviennent.

## Fréquence

Rare



Peu répandue



Répandue



Très répandue



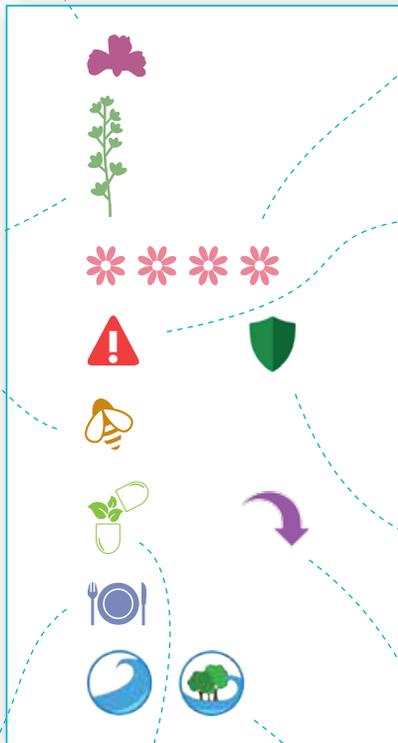
## Hauteur de la plante

Il s'agit d'une valeur moyenne de la hauteur d'une plante adulte. Lorsque la plante est rampante, sa longueur est prise en compte.



## Plantes à risque

Sans vous gâcher la promenade, nous préférons vous mettre en garde : certaines plantes sont dangereuses, parfois mortelles tant pour l'homme que pour les animaux domestiques. Tout dépend de la partie de la plante (racines, fruits, feuilles), de la dose ingérée et bien entendu de l'organisme concerné. À faible dose, ces plantes peuvent parallèlement avoir des vertus médicinales.



## Plantes mellifères

En dehors de celles mentionnées, bien d'autres fleurs peuvent être visitées ou butinées occasionnellement par les abeilles.



## Protection

Zone où les plantes sont protégées.



## Appréciables en cuisine

Avant de vous laisser tenter, tournez-vous vers les spécialistes : les recettes fourmillent sur la toile.



## Conseillées en phytothérapie

Le livre se contente d'indiquer les plantes recommandées en phytothérapie... en conseillant aux lectrices et aux lecteurs de se reporter aux ouvrages et sites spécialisés.



## Indigénat

Ce logo indique les plantes non indigènes.

## Géographie

Plantes se trouvant uniquement sur le littoral.



Plantes présentes sur le littoral et à l'intérieur.



## Au bonheur des escargots

Èspèce assez commune dans presque toute la France, avec une préférence pour les lieux secs, sablonneux ou rocailleux, l'ail à tête ronde pourrait s'appeler sur le littoral « l'ail des dunes », dans la mesure où il y trouve son terrain de prédilection. D'origine indigène, cet ail se distingue des ails échappés des jardins. L'ail rose, naturalisé depuis fort longtemps, connaît aujourd'hui une belle expansion, alors que l'ail paniculé est bien moins invasif.

À lire les chroniques agricoles, les ails sauvages, dont fait partie l'ail à tête ronde, étaient considérés comme un véritable fléau des cultures céréalières au même titre que le chiendent, l'ivraie ou le chrysanthème des moissons. Si la crainte ancienne a aujourd'hui disparu, la mémoire collective en a gardé le souvenir. Ernest Pérochon, lauréat du prix Goncourt 1920 et un des chantres de la Vendée, l'évoque lors des affrontements entre Républicains et défenseurs de la Royauté. Dans son roman historique *Au cri du chouan*, il ressuscite les informations transmises par les colporteurs. Les révolutionnaires détruiraient la richesse agricole de la Vendée par l'apport de mauvaises graines mélangées aux bonnes. L'ail sauvage suscite aussitôt la peur. Il devient alors « l'ail aux vipères », « à la serpente » ou, dans le Poitou voisin, « l'échalot du serpent » ou « l'ail du chien ».

Tout au long du XIX<sup>e</sup> siècle et de la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle, le danger de propagation de l'ail sauvage reste bien présent, notamment dans l'ouest de la France. Les « blés aillés » constituent une réelle peste, rendant non consommable la farine en raison de leur odeur et de leur saveur très prononcées. De nouvelles machines, des « disaillieuses », sont expérimentées, mais souvent en vain. Les grains d'ail, trop semblables à ceux du blé, échappent aux trieurs. Seules solutions, expliquent les agronomes, de nouvelles techniques culturales (déchaumage en septembre, léger labour en janvier et coup d'extirpateur en mai), et surtout la pratique du chaulage.

Aujourd'hui, lorsque l'ail à tête ronde se cantonne sur les dunes, il fait le bonheur des escargots. Pour se protéger des sables surchauffés, les escargots-grimpeurs se hissent sur ses longues tiges. La couleur blanche des gastéropodes et la fermeture de leur coquille par un mucus leur permettent de résister à l'évaporation et à la déshydratation tout en vivant au ralenti... attendant la nuit pour redescendre se nourrir de végétaux divers.

 juin - août

 30 - 80 cm



« Pourquoi me reprocher  
De ne pas monter  
au clocher ?  
Au milieu des  
herbes  
Je vois la terre  
d'assez haut. »  
L'Escargot,  
Guillevic



L'origine du mot « ail » viendrait du celtique *all* qui signifie chaud, âcre, brûlant. L'aillée ou aillie, sauce piquante très en vogue au Moyen Âge, conforte ce sens. Composée d'ail et de mie de pain détrempée dans un peu de bouillon, elle relevait la fadeur des plats tout en apportant des vertus stimulantes... et une mauvaise haleine ! Il n'est pas étonnant que Cervan-Quichotte, conseille à Sancho Panza, devenu gouverneur, de ne pas en manger... sous peine de trahir son origine paysanne.

Le  
saviez-  
vous  
?

« Une plante précieuse pour la décoration des jardins, en terrains secs et très ensoleillés, surtout recherchée pour former des bordures... ou en mosaïculture par ses nombreux cultivars blancs mais aussi violets, lilas, mauves, roses. » C'est ainsi que Désiré Bois présente l'alysson maritime dans son *Atlas des plantes de jardins et d'appartements exotiques et européennes*, édité en 1896. L'apparition de la « corbeille d'argent » ou de la « blanquette », pour reprendre des appellations familières de l'alysson, est donc relativement ancienne. Au départ, l'« alysse odorante » - un autre de ses noms - a comme habitat naturel les sables et rocailles, tant du littoral méditerranéen français de Nice à Narbonne que de ceux de l'Italie ou de l'Espagne. Apprécié comme plante ornementale, l'alysson ne manque pas, dès son adoption par les jardiniers, de partir à l'aventure et de se naturaliser par semis spontanés sur les littoraux de l'Atlantique et de la Manche, avec une préférence pour les terrains ensoleillés et sablonneux.

Lorsqu'il trouve un milieu favorable, l'alysson se développe avec une rapidité étonnante, en lien avec une vie ne durant que de 6 à 9 mois. Sa touffe n'a pas encore entièrement perdu toutes ses fleurs que déjà de jeunes plantes issues de la germination des premières graines commencent à leur tour à fleurir. S'il dispose de bonnes conditions et que les gelées sont absentes, l'alysson fleurit en toutes saisons. Il apprécie particulièrement les rocailles, où il se glisse facilement entre les pierres, mais aussi les bordures, murets, auges ou jardinières suspendues. Lorsqu'il n'est pas en fleur, il est estimé comme couvre-sol en donnant des tapis d'un beau vert.

Appelé au départ par Linné *clypeola maritima*, l'alysson change de nom et se place sous le patronage du botaniste Nicaise Auguste Desvaux, directeur du jardin botanique d'Angers de 1817 à 1838. Son nouveau nom scientifique *Lobularia* s'explique par l'aspect de ses siliques de petite taille et à la forme arrondie, ressemblant à de petites boules.

Sur le plan médical, on peut être réservé sur ses vertus, même si, étymologiquement, alysson viendrait d'un mot grec signifiant « qui guérit de la rage ». En revanche, avec sa longue et abondante floraison associée à un parfum évoquant les bonbons au miel, il ne peut que plaire aux abeilles.

 avril - septembre

 0 - 40 cm



Ses belles fleurs n'ont pas manqué de plaire aux jardiniers qui en ont conçu des variétés horticoles aux couleurs variées.



James Lloyd, le naturaliste gallois auteur de *La Flore de l'ouest de la France* parue en 1898, explique que c'est du cimetière du Croisic, où il était très abondant, que l'alysson a commencé à s'implanter sur les sables voisins. Le Croisic est décidément une bonne terre d'accueil puisque, dès 1915, le séneçon en arbre ou faux cotonnier s'y implantait lui aussi durablement. L'avantage reste à l'alysson qui s'implante dans le paysage alors que le séneçon en arbre est désormais considéré comme une

Le  
saviez-  
vous  
?

## Le trèfle d'Allemagne

Présente en Bretagne seulement sur le littoral (pelouses dunaires et falaises), l'anthyllide vulnéraire a une extension bien plus importante dans le reste du pays. On la retrouve en effet dans presque toute la France sur les coteaux, rocailles et pelouses sèches au sol calcaire. Aux yeux du naturaliste et agronome Pierre Boitard (1789-1850), « l'anthyllide n'a pas d'importance et d'ailleurs, n'ayant jamais été soumise à des expériences suivies, au moins à ma connaissance, on ignore encore le parti qu'on pourrait en tirer ». Ce jugement, pour le moins péremptoire est démenti par les nombreux noms qui lui sont donnés. « Trèfle jaune des sables », « triolet jaune », « herbe vulnéraire » ou encore « vulnéraire des paysans » traduisent bien son intérêt. Dans certaines régions, elle est même désignée sous le nom d'« arnica ». Cette confusion vient sans nul doute des vertus qu'on lui prête. Henri Cazin, un des pères de la phytothérapie, le confirme : « On la considère dans les campagnes comme propre à cicatriser les plaies, à résoudre les contusions et à prévenir les suites des chutes et des commotions. » Sa réputation de vulnéraire - susceptible de guérir les plaies - ne serait donc pas usurpée !

Son autre surnom de « trèfle d'Allemagne » s'appuie sur les origines de sa culture et sur ses qualités de plante fourragère. Moins renommée que les autres légumineuses comme la luzerne et le sainfoin, l'anthyllide se contente de peu et s'adapte aux terres peu profondes, sèches et calcaires. Elle prend de l'importance dans les années 1860 au nord de l'Allemagne dans les prairies sablonneuses du duché de Magdebourg. Et, dit-on, elle se propage en France après la guerre de 1870 par l'apport de graines pour compenser les désastres causés par les combats franco-prussiens. Les agronomes recommandent alors volontiers ses semis tant en plaine qu'en montagne sur les terres les plus ingrates.

L'anthyllide doit aussi sa popularité au fait d'entrer dans la composition du thé suisse, une tisane stimulante où elle se retrouve en bonne compagnie. Parmi la quinzaine de plantes utilisées, quelques-unes figurent parmi nos fleurs du littoral, entre autres l'armoïse, la scabieuse, le serpolet ou l'aspérule. Estampillé à Berne ou à Lausanne sous le nom local de *faltrank*, ce thé provenait de plantes cueillies dans les Alpes suisses ou dans le pays de Genève mais aussi en Auvergne et dans le Jura.

 mai - août

 20 - 50 cm



*L'origine de son nom provient de l'aspect velu de sa fleur au calice couvert de poils.*



Dans les *Confessions*, Jean-Jacques Rousseau ne manque pas d'évoquer le thé de Suisse. Il se souvient de la vie menée auprès de M<sup>me</sup> de Warens dans les années 1730. « À Chambéri, j'y trouvai son ménage à peu près monté comme auparavant et le fidèle Claude Anet toujours avec elle. C'était un paysan de Montrou Jura pour faire du thé de Suisse et de ses drogues, trouvant dans son laquais. Il se passionna qu'il devint un vrai botaniste... »

qui, dans son enfance, herborisait dans le qu'elle avait pris à son service à cause commode d'avoir un herboriste si bien pour l'étude des plantes...

Le  
saviez-  
vous  
?

## Elle est devenue le gazon d'Espagne

**A**ccrochées à flanc de falaise, tapissant les pelouses littorales ou se glissant entre les rochers, les arméries maritimes et leur magnifique floraison rose n'échappent pas au regard des promeneurs le long des côtes de l'Atlantique ou de la Manche. Elles ont pris le chemin des jardins d'ornement dès le XVIII<sup>e</sup> siècle sous le nom de « gazon d'Espagne » ou « d'Olympe ». Elles sont aussi appelées « œillet marin » ou « petit œillet du littoral » du fait de la couleur et de la ressemblance de leurs pétales serrés et abondants avec les œillets. Les noms « herbe à sept têtes » ou « à sept tiges » n'ont pas manqué de s'appuyer sur le côté magique du nombre... même si l'armérie ne raisonne pas toujours par sept. La période de floraison terminée, leurs hampes florales et leurs pompons fanés leur valent le surnom de « jonc marin », bien que les deux plantes ne soient pas de la même famille.

Les habitants de l'île de Sein continuent de la nommer « fleur du Saint-Sacrement » en rapport avec la Fête-Dieu organisée au mois de juin quand l'armérie est en pleine floraison. Les plus anciens gardent le souvenir des processions présidées par le recteur de l'île, où le Saint-Sacrement était porté sous un dais par les conseillers paroissiaux. Les fidèles suivaient la procession marchant sur les arméries tapissant le sol.

Avec un nom hérité du breton « ar mor » (qui est sur les bords de la mer), l'armérie a aussi une forte résonance en Galice. À Saint-Jacques-de-Compostelle ou à La Corogne, elle est connue sous le nom de *herba namoradeira*, l'herbe qui rend amoureux. Selon les légendes locales, elle y entre dans la composition des philtres d'amour et des potions magiques destinées à faciliter la fécondité.

Outre-Manche, appelée *seapink* ou *seathrift*, elle est également très renommée. Dans les années 2000, l'association Plantlife, dont le but est de sauvegarder les fleurs sauvages, avait demandé aux Britanniques de choisir la fleur la plus représentative de leur comté. Le Pembrokeshire, au Pays de Galles, l'archipel des Scilly, en mer Celtique, et le Buteshire, en Écosse, avaient choisi l'armérie. Autre singularité de la fleur, celle d'avoir été représentée sur la pièce de 3 pences qui a eu cours de 1937 à 1952, sous le règne de George VI.

 mai - août

 20 - 40 cm



Nord et  
Pas-de-Calais



*L'armérie maritime a donné des dizaines de cultivars allant du blanc au rouge. Reconnaissons que le rose, sa couleur naturelle, se marie parfaitement avec la mer.*



Présente abondamment sur les côtes, l'armérie se retrouve aussi dans les Alpes. Les spécialistes du Pôle international de la Préhistoire des Eyzies (24) pensent qu'elle est l'héritière de la flore des temps glaciaires. Avec le réchauffement climatique post-glaciaire, elle aurait quitté les forêts haute altitude. De son long grand résistante tant aux vents pour se réfugier sur le littoral et en périple, elle a sans doute hérité sa violents qu'aux embruns salés.

Le  
saviez-  
vous  
?

Contrairement à l'armoise maritime présente sur le littoral sud de l'Atlantique, l'armoise commune se retrouve sur une bonne partie du territoire national. En Bretagne, elle se cantonne au domaine littoral élargi. Pousant dans les friches, les décombres ou le long des chemins, elle se reconnaît à ses feuilles vert sombre au-dessus, blanches cotonneuses au-dessous, à ses tiges brun rouge formant de grandes touffes et à ses fleurs en capitules ovoïdes et verdâtres.

Son nom scientifique, *artemisia*, peut évoquer Artémis, identifiée par les Romains à Diane. Divinité de la chasse, Artémis est aussi la déesse protectrice des femmes qui, à l'image des Amazones, entendent marquer leur indépendance et écarter le joug de l'homme. Plante par excellence de la femme, l'armoise se réfère aussi à Artémise, la reine de Carie (sud-ouest de l'actuelle Turquie) au IV<sup>e</sup> siècle avant notre ère. Elle épouse son propre frère, Mausole, avant de lui succéder à la tête du royaume. Est-ce en raison de ses fleurs hermaphrodites qu'elle porte ce nom, s'interrogent quelques naturalistes ?

Jamais très loin des lieux occupés par l'homme, l'armoise occupe une place importante dans les traditions populaires. Cueillie au moment du solstice d'été, elle devient « couronne de Saint-Jean », « herbe à Saint-Jean » ou « herbe du feu ». Avec une couronne sur la tête ou une guirlande autour de la taille, danseurs et danseuses se retrouvaient autour du feu sacré, avant d'y mettre de l'armoise à brûler. De quoi être protégé des maladies ou d'autres malheurs pour l'année à venir !

« Celui qui a soin d'avoir toujours sur lui cette herbe ne craint pas les mauvais esprits, ni le poison, ni l'eau, ni le feu et rien ne peut lui nuire. » Sans prendre pour parole d'évangile cette citation du fameux grimoire *Le Grand Albert*, il faut reconnaître que l'armoise est très précieuse. Médicinale, elle soulage les femmes de la puberté à la ménopause et apporte du tonus par ses liqueurs, sirops ou décoctions. « Herbe à cent goûts », elle accompagne les farces pour attendrir les viandes de volaille, ou pour agrémenter les salades de quelques feuilles hachées. Et si elle ne vous protège pas toujours des mauvais esprits, du moins éloigne-t-elle les mites !



juin - septembre



50 cm - 1,20 m



N'y cherchez pas le fort parfum de l'armoise absinthe ou des armoises à la base de la fabrication du génépi, l'armoise commune se contente d'une très légère odeur aromatique.



L'expression « nouer l'aiguillette », du nom de la braguette fermée par un lacet, expliquait l'impuissance sexuelle des hommes par un prétendu maléfice entretenu par les sorciers, empêchant la consommation du mariage. La petite histoire fait référence à Philippe Auguste qui se trouve fort embarrassé lors de ses noces avec Ingeburge, la princesse danoise, pourtant belle et consentante. Il lui aurait peut-être suffi d'un antidote, par exemple les philtres d'amour à base d'armoïse, pour que le cours de l'histoire soit changé.

Le  
saviez-  
vous  
?

« Qui me fera revivre les lunes d'antan, les jours où Dieu veillait sur moi... Et maintenant je suis la risée de plus jeunes que moi... Ils cueillent l'arroche sur les buissons, ils ont pour pain la racine des genêts », lit-on dans le livre de Tobie.

Plusieurs exégètes de la Bible, pour traduire « l'herbe salée » dont parle Tobie, ont pensé à l'arroche, alors qu'aux yeux des botanistes d'aujourd'hui, salicorne ou pourpier auraient mieux convenu. Qu'est-ce qui a fait pencher la balance au profit de l'arroche ? Sans doute l'ancienneté de son utilisation au plan alimentaire. Déjà sous Charlemagne, elle faisait partie des plantes potagères recommandées par le capitulaire de Villis. Georges Gibault assure, dans son *Histoire des légumes*, que l'arroche est le plus anciennement cultivé de tous les légumes herbacés. Mais aujourd'hui, si elle entre bien dans le panier des cueilleurs de plantes sauvages, elle n'a cependant pas l'aura de la criste-marine, de la salicorne, de la bette maritime ou même de l'obione avec laquelle elle est parfois confondue. N'hésitez pas cependant à la goûter crue, en salade ou cuite à la façon des épinards, et à la comparer avec l'arroche du jardin.

Si l'arroche est parfois présente dans l'intérieur, elle reste d'abord inféodée au littoral qu'elle soit laciniée (en lanières régulièrement découpées), des grèves ou cendrée. Celle dite de Babington, en hommage au botaniste anglais du XIX<sup>e</sup> siècle Charles Babington, se retrouve bien plus sur les côtes de la Manche et de la mer du Nord.

Se développant à la limite des marées de vive-eau dans les hauts de plage, l'arroche, comme ses voisines soude, cakilier ou obione, craint particulièrement le piétinement intempestif et encore plus le ramassage mécanique, une pratique de plus en plus régulière sur les plages très fréquentées. Certes, il est judicieux de ramasser sur les laissees de mer détritiques et objets abandonnés, pour le confort des plagistes. Mais l'utilisation des ratisseurs ne permet pas de distinguer l'utile de l'inutile. Les laissees de mer reçoivent aussi algues, coquillages et matière organique déposés par les marées et les courants. Sans cette « nourriture » l'arroche ne peut s'implanter et participer par le fait même à la fixation des sables. Les phénomènes d'érosion s'enchaînent alors.

 juillet - octobre

 30 cm - 1 m



Parmi les nombreuses arroches, l'arroche étalée (*Atriplex patula*) est présente sur tout le territoire.



Avec le salage des routes pour lutter contre le verglas ou pour déneiger, environ un million de tonnes de sel serait déversé chaque année sur le réseau routier français. Un des effets collatéraux restés souvent dans l'ombre se manifestent dans les zones littorales. Transportées par le vent, les graines trouvent un lieu d'origine ne relève plus de

la science-fiction. Un des effets collatéraux restés souvent dans l'ombre se manifestent dans les zones littorales. Transportées par le vent, les graines trouvent un lieu d'origine favorable, au moins passagère, par la migration de certaines plantes halophiles loin de leur lieu d'origine.

Le  
saviez-  
vous  
?

## Elle est devenue une des reines du jardin

La pointe de la Torche, en baie d'Audierne, reste un des lieux mythiques pour les surfeurs : ses vagues attirent régulièrement les meilleurs riders. Moins médiatisée, la culture de l'asperge, pratiquée sur les terres sablonneuses, commence à s'y développer. Historiquement, elle y était déjà présente en 1794 et 1795, lorsque Jacques Cambry évoquait le pays Bigouden et « ses jardins couverts de choux, d'oignons, de haricots, d'asperges, de melons, d'artichauts, de panais ». Aujourd'hui, les quelques hectares consacrés à l'asperge sur la pointe de la Torche ne représentent qu'une infime partie des 19 000 tonnes produites entre bassin méditerranéen, Alsace, Aquitaine et Val-de-Loire.

Sur ce même site, l'asperge sauvage, connue sous le qualificatif de « couchée » ou de « prostrée », reste bien présente. Elle s'y développe sur les dunes, bien reconnaissable à ses petites baies rouges. Assez commune dans le Morbihan, elle se raréfie dans le Finistère, s'y limitant à la côte sud, en dehors de quelques sites dispersés sur les côtes de la Manche.

Avant de devenir une des reines du jardin, l'asperge a été appréciée sous sa forme sauvage, tant en légume que pour ses vertus médicinales. Avec ses pousses en forme de phallus en érection, elle ne pouvait que susciter des sous-entendus aphrodisiaques. Ses effets diurétiques sont bien plus certains : l'asparagine qu'elle contient donne en se libérant un composé soufré apportant une odeur d'acétone aux urines.

Son succès va de pair avec le mode de vie né à la cour dès le <sup>xvi</sup><sup>e</sup> siècle. Au siècle suivant, le Roi Soleil n'aura de cesse de pousser La Quintinie à en produire dans les serres... dès décembre. Pour autant, les asperges sauvages, plus fines et au goût plus marqué, restent au menu. L'histoire retiendra le fameux déjeuner partagé par Fontenelle avec le secrétaire perpétuel de l'Académie Française. La préférence des convives allait-elle vers les asperges au beurre ou à la vinaigrette ? Avant le service, une crise d'apoplexie est fatale pour l'invité. Il se dit que Fontenelle se précipite à l'office pour crier : « Tout au beurre, maintenant tout au beurre ! » L'histoire ne dit pas si sa consommation régulière d'asperges explique la forte longévité de Fontenelle, décédé un mois avant son centenaire. En tout cas, les asperges « à la Fontenelle » sont devenues un classique de la cuisine.



juin - août



30 cm - 1,50 m



Poitou-Charentes,  
Provence - Alpes -  
Côte d'Azur



*Les feuilles sont en  
rameaux effilés et  
les fleurs en  
clochettes  
allongées jaunes.*



En 1880, Édouard Manet vend à Charles Ephrussi un tableau intitulé *Une botte d'asperges*, œuvre aujourd'hui conservée au musée de Cologne. Satisfait, le collectionneur lui envoie la somme de 1 000 francs au lieu des 800 francs prévus au contrat. Manet lui offre alors un deuxième tableau représentant une asperge unique à la pointe violette. Un petit mot accompagnait la livraison : « Il en manquait une à

Le  
saviez-  
vous  
?

## L'oreille de cochon

Les amateurs de fleurs d'ornement apprécient la richesse des asters, rustiques et faciles à cultiver, de toutes les couleurs, apportant une floraison durable et abondante du printemps à l'automne, tant dans les massifs ou les jardinières que sur les balcons. Mais les quelques centaines de variétés proposées dans les jardinerie viennent principalement d'Amérique. Sur le vieux continent, seuls l'aster d'Italie « œil du Christ », les asters des Alpes et des Pyrénées peuvent revendiquer une origine locale avec l'aster maritime, la plante halophile familière des marais salants, prés salés et bords d'estuaire remontés par les marées. Très curieusement, cet aster maritime se retrouve exceptionnellement en pleine terre sur les terres salines de Lorraine et sur les steppes salées de Hongrie. Cela explique son qualificatif de *pannonicum*, une allusion à la Pannonie, l'ancien territoire correspondant à l'actuelle Hongrie. L'aster maritime, dont le nom transcrit le mot grec étoile, est cependant mieux connu sous le nom d'*aster tripolium*. Il faut y voir une illustration des trois couleurs, le jaune de son cœur, le blanc ou le blanc lilas de ses ligules et le vert de ses feuilles.

Utilisé autrefois comme plante tinctoriale, l'aster maritime intègre aujourd'hui les « légumes de la mer ». La coopérative bretonne Savéol n'a pas manqué d'y faire appel dans sa politique de diversification aux côtés de la salicorne, de la mertensia, de la criste-marine, du plantain maritime, de la soude brûlée ou du pourpier. Juste retour à la mode pour une plante qui, depuis des siècles, est appréciée en Picardie ou en Zélande, province au sud-ouest des Pays-Bas. Appelée « oreille de cochon » pour la ressemblance de ses jeunes feuilles, l'aster y fait partie des traditions culinaires.

Aujourd'hui, sa coupe est réglementée et limitée à 500 grammes par jour et par individu. Seuls quelques professionnels agréés en baie de Somme récoltent la précieuse herbe. La saison se déroule du mois d'avril à la fin juillet en prélevant au couteau les jeunes pousses sur les mollières, les prés salés en picard. Régulièrement, une deuxième saison permet une prolongation de la récolte jusqu'en octobre. La production au parfum iodé rejoint les poissonneries, les magasins spécialisés et... les bonnes tables de la baie d'Authie. Commercialisés sous le nom d'épinards de la mer, les asters s'apprécient crus avec une légère vinaigrette ou cuits à feu doux.



juillet - octobre



15 - 80 cm



Aquitaine  
(Pyrénées-Atlantique)



Les asters poussant au plus près de la mer perdent vite leur éclat en devenant fripés par effet de la marée montante.



En 2016, les Postes françaises consacrent une série de timbres aux abeilles solitaires. Dessinée par Isabelle Simler, la série met à l'honneur les osmies, les mégachiles, les anthophores et les collètes. Parmi ces dernières, la *colletes halophilus* - celle qui aime le sel - a une attirance particulière et quasi-exclusive pour les asters maritimes, source de pollen pour ses larves. Avec de la patience, on peut l'observer de la mi-août à la fin octobre, butinant sa fleur préférée. Tout logiquement, elle construit son terrier dans le sable des dunes, à proximité des marais à asters.

Le  
saviez-  
vous  
?

## Le jardinier l'a façonnée au cours des âges

Commune sur les bords de la Méditerranée et de l'Atlantique, volontiers solitaire, s'adaptant à des sols salés ou appréciant les embruns, la bette maritime s'accommode de bon nombre de secteurs du littoral. Elle s'y retrouve partout, lieux marécageux, embouchures de rivières, falaises ou côtes rocheuses, plages de galets, proximité des marais salants mais aussi friches, bords de chemins et même parkings ! Sa carte d'identité se résume en trois noms, bette maritime, betterave sauvage ou maritime. Le registre de noms populaires souvent très riche pour les autres plantes est bien limité pour la bette maritime.

Appréciée très tôt pour ses feuilles tendres et ses pétioles charnus, beaucoup moins pour sa racine souvent fibreuse, la bette maritime a évolué sous le regard et l'action des hommes. Elle est considérée par les botanistes et les jardiniers comme la souche des betteraves cultivées. Il va sans dire que le prototype sauvage a bien évolué ! Le travail de sélection a porté d'abord sur les feuilles donnant naissance à la poirée. D'autres schémas ont permis l'hypertrophie des nervures, créant les bettes actuelles. Pour les betteraves, la recherche a été plus tardive, conduisant à la betterave potagère, fourragère et enfin sucrière.

Consommées, dit-on, par les Celtes dès 2000 avant notre ère, les bettes maritimes le sont aussi par les Grecs et les Romains qui l'introduisent dans leurs jardins. Marcus Gavius Apicius, le célèbre cuisinier au service des empereurs Auguste et Tibère, propose déjà dans ses menus la bette cultivée. Et tout au long de l'histoire, bette et betterave deviennent des légumes fort appréciés. Aujourd'hui, la nouvelle cuisine se plaît à revenir aux sources en redécouvrant la bette maritime. Ses feuilles tendres et fondantes cueillies au printemps sont servies en salade ou entrent dans la composition de soupes de légumes. Son surnom, « épinard de mer » qu'elle partage avec l'aster maritime, justifie pleinement son emploi en cuisine à la façon des épinards. Les racines, en évitant les trop fibreuses, peuvent être consommées râpées ou cuites. En gratin, en garniture de quiche ou de lasagnes, en tarte sucrée, les recettes ne manquent pas pour apprêter les bettes maritimes. Certaines régions revendiquent même des créations originales. C'est le cas par exemple de l'île d'Yeu, fière de son boudin blanc au lard farci de poireaux et de bette maritime sauvage.



juin - septembre



30 cm - 1 m



*Détail de l'inflorescence : les fleurs verdâtres ou rougeâtres se disposent sur un épi long et mince.*



La dernière betterave dans l'arbre généalogique de la betterave à sucre. Pour cause de blocus continental exercé par les Anglais depuis 1805, la France se trouve privée de ses ressources de canne à sucre aux Antilles. Les recherches, quatre ans plus tard, menées par Benjamin Delessert et Jean-Baptiste Quéruel dans les raffineries de Passy débouchent sur la mise au point du procédé de raffinage. La bataille du sucre donne à Napoléon sa plus brillante victoire !

Le  
saviez-  
vous  
?

## Attention méfiance !

Absente de l'intérieur de la Bretagne, la bryone s'y cantonne aux régions littorales, alors qu'elle est présente dans toutes les régions françaises. De la famille des concombres, citrouilles et potirons, elle en est la seule indigène. Elle doit son nom au grec *bryo*, signifiant « pousser ou bourgeonner avec vigueur ». Effectivement, dès le printemps, elle croît avec une surprenante rapidité, s'accrochant aux plantes alentour. Comme son qualificatif l'indique, elle est dioïque, c'est-à-dire qu'elle porte sur des pieds séparés les fleurs mâles et les fleurs femelles. On la remarque par ses fruits qui, du vert sombre, passent à maturité à un beau rouge, et par ses vrilles autrefois utilisées pour créer treillages et tonnelles. En revanche, sa racine est rarement observée, tant il est difficile de l'extraire vu sa taille et ses ramifications tordues et biscornues.

Cette dernière lui donne pourtant ses surnoms de « rave de serpent » et encore plus de « navet du diable » quand il n'est pas accolé du qualificatif de « fou » ou de « puant ». Bien d'autres noms populaires sont employés, preuve de sa fréquence. « Couleuvre » ou « couleuvre noire » évoquent ses tiges rampantes d'une couleur jaunâtre et annelées comme le reptile. « Vigne blanche », déjà citée par Pline, ou « vigne du loup » s'appuient sur la forme de ses feuilles, proches de celles de la vigne. Son utilisation en pharmacopée explique les noms de « feu ardent » et de d'« ipecacuana européen » en comparaison avec l'arbrisseau sud-américain utilisé un temps comme vomitif.

Son aspect inquiétant se retrouve dans son autre nom de « mandragore grimpante », une référence directe à la fameuse plante associée aux pratiques magiques. Sa racine arrachée les nuits de pleine lune a souvent conduit les sorcières au feu du bûcher. Avec une présence dans la nature bien plus fréquente, la bryone a joué parfois le rôle de substitut de la mandragore. Il arrivait que sa racine, qui devient au fil des années aussi grosse qu'une tête d'homme et aussi longue qu'un bras, soit taillée pour lui donner une apparence humaine. Si on se souvient qu'avec les racines du sceau-de-Salomon les faussaires réalisaient de fausses reliques, les mystifications existent bien en botanique. Il n'empêche que la réalité demeure, tant par ses baies que par sa racine, la bryone est une des plantes les plus toxiques de la nature.



mai - août



jusqu'à 4 m



À maturité, ses baies prendront une belle coloration rouge, tout en restant très toxiques.



Des tiges volubiles s'entourant autour des haies ou des arbres, des baies rouges globuleuses et une toxicité certaine entretiennent la confusion entre tamier et bryone. Les surnoms communs (« racine vierge » par exemple) ou proches (« vigne blanche » et « couleuvre » pour la bryone, « vigne noire » et « couleuvrée » pour le tamier) créent aussi des méprises. Il reste l'observation des feuilles pour une distinction certaine. Celles du tamier sont en forme de cœur échancré à la base et pointu au sommet, celles de la bryone sont proches de celles de la vigne.

Le  
saviez-  
vous  
?

## Celle qui arrête les bœufs

Avec la bugrane, nous voilà à l'époque où les labours ne se faisaient pas aux chevaux et encore moins au tracteur, mais avec les bœufs. Qu'elle soit rampante ou épineuse, localisée en tapis roses assez denses sur les zones maritimes aux sols sablonneux ou en terrain calcaire dans le reste du pays, elle est connue d'abord sous le nom d'« arrête-bœuf ». Dans son *Théâtre d'agriculture*, publié en 1600, l'agronome Olivier de Serres en parlait ainsi : « Herbe cognüe du laboureur, par eux ainsi premièrement appelée, par l'empeschement que les racines lui donnent en labourant, jusques à arrêter les bœufs. » Effectivement, avec ses racines longues, résistantes, enchevêtrées les unes aux autres et s'enfonçant en profondeur, l'arrête-bœuf a été longtemps une gêne pour les agriculteurs, en particulier lors des défrichements. Ils la comparent volontiers aux racines du chiendent. Après le labour, un bon hersage et une exposition au soleil avaient heureusement raison des racines hostiles.

Contemporain d'Olivier de Serres, Jean Bourdichon la représente dans *Les Grandes Heures d'Anne de Bretagne*. Il l'appelle *resta bovis* en latin (littéralement « qui arrête les bœufs ») et « artebeuf » en français. Peinte d'après nature, à la gouache sur fond d'or, dans un rectangle de 165 x 45 mm avec 336 autres miniatures, elle contribue à la richesse de cette flore française, même si Jean Bourdichon privilégie parfois le côté esthétique à la vérité botanique. Pour rendre encore plus vivante son enluminure, il y ajoute un beau papillon... un peu différent cependant de l'azuré de la bugrane rencontré régulièrement sur le lotier corniculé, la luzerne ou la bugrane. Chargé de reporter les noms latins et français, le scribe a tendance aussi à multiplier les approximations, ainsi artebœuf, le nom qu'il retranscrit ne serait qu'une mauvaise copie d'arêtebœuf ! Plus récemment, Ambroise Gentil, dans son *Dictionnaire étymologique de la Flore française* (1923), est parmi ceux qui, en suivant Linné, estiment important que l'étude des noms populaires, souvent ingénieux, aide à mieux connaître chaque plante. Il s'appuie notamment sur la bugrane en détaillant, dans le cas de la Sarthe, l'origine des différents surnoms.

« Arc-bœuf : obligeant les bœufs à un effort qui les fait arquer. Etenon : Au labour, les racines arrêtent les bœufs tenant, c'est-à-dire résistant à leurs efforts. »

 juin - septembre

 30 - 60 cm



De petites fleurs roses teintées de blanc.



Le nom scientifique *ononis* signifierait, selon l'éminent curé botaniste Hippolyte Coste, la « plante broutée avec plaisir par les ânes ». En fait, les ânes ne sont pas particulièrement plus friands de la bugrane que les vaches ou les moutons. En revanche, ils apprécient de se frotter le dos à la bugrane... épineuse. Avec les épines de l'aubépine, du prunellier de-bœuf » est des plus redoutables. Contrairement à la bugrane rampante sans épines mais dont les longues racines participent à la fixation des dunes.

Le  
saviez-  
vous  
?