

Le retour des plantes sauvages

Tenter de reconnaître et de comprendre les plantes sauvages devient une occupation de plus en plus en vogue. En cause ? Le plaisir des yeux, celui du palet ou la simple satisfaction d'apprécier le rôle qu'elles jouent dans leur écosystème.

TEXTE ADÈLE DUMINY PHOTOS THIBAUT LARCHER



*Hippocrépide faux baguenaudier
(Hippocrepis emerus).*



Frédéric Gourgues, de l'association Gentiana, nous apprend que 600 espèces de plantes sauvages vivent sur l'ensemble des rues de l'agglomération grenobloise. En haut à gauche, l'orpin blanc (*sedum album*) et en bas à gauche, la cymbalaire des murs (*cymbalaria muralis*).

Alors qu'on les cueillait autrefois pour leurs vertus médicinales, les plantes sauvages ont traversé une longue période d'oubli. Elles étaient devenues de vulgaires mauvaises herbes, qu'il fallait au mieux ignorer, au pire arracher. Ces derniers temps, pourtant, leur statut semble reprendre du gallon. Elles peuvent même être les stars des assiettes des plus grands chefs. Les plantes sauvages redeviennent enfin dignes d'intérêt à nos yeux. Nous vous proposons de faire le tour des espèces que nous côtoyons à Grenoble et dans ses environs.

DES PLANTES ADAPTÉES À LEUR MILIEU

« Il faut bien comprendre que si une espèce végétale est là, c'est parce qu'elle y trouve un optimum. Il y a beaucoup de raisons qui conditionnent sa présence : la qualité du sol, les nutriments qu'elle y trouve, la quantité d'eau disponible, la lumière, la gestion de l'homme », nous explique Jean-Philippe Pages, écologue qui travaille à son compte, en arpentant les chemins qui sillonnent la combe du Manival, au pied de la Chartreuse. « Au sommet, on voit des conifères, et plus on descend, plus ils s'espacent. Alors apparaît un mélange avec des feuillus, du hêtre au début, notamment sur la partie orientée nord. Et sur la partie basse, il y a une chênaie. » De fait, les différents milieux se distinguent aisément

grâce à leur étagement très franc sur les flancs de la montagne. Comme nous sommes en bas de la vallée, les plantes que nous croisons sont typiques d'un milieu sec et chaud. « Elles sont thermo-méditerranéennes, comme l'amélanchier, l'euphorbe jaune ou le chêne blanc. Ce dernier ne vit que sur des sols très secs. D'où son port très tortueux. »

Aux Jardins de Prabert, à Laval, nous retrouvons Dorothée Querin. Elle cultive les plantes aromatiques et médicinales et pratique la cueillette sauvage. À peine s'est-on engagé sur le chemin qui mène à son jardin, qu'elle s'arrête pour nous montrer, sur ses abords, pas moins de huit espèces sauvages et comestibles. Si nous ne sommes pas vraiment surpris de croiser une flore aussi riche en plein cœur du massif de Belledonne, notre réaction est autre quand Frédéric Gourgues, de l'association Gentiana, nous donne le nombre de plantes sauvages recensées sur l'ensemble des rues de l'agglomération grenobloise. Six cents espèces vivent là qui, elles aussi, sont adaptées à leur milieu. Telle cette petite plante grasse, l'orpin blanc, dont les feuilles charnues sont gorgées d'eau. « La vie dans les pavés ou dans les vieux murs n'est pas simple. Il n'y a pas beaucoup de nutriments, pas de place pour les racines et très peu d'eau. Les espèces mettent donc en place des stratégies », s'enthousiasme le coordinateur de l'association.



Sur les quais, on trouve de la valériane rouge. « La vie dans les pavés ou dans les vieux murs n'est pas simple. [...] Les espèces mettent donc en place des stratégies », s'enthousiasme le coordinateur de l'association.

LE RETOUR DES PLANTES SAUVAGES EN VILLE

« Comme on désherbe exclusivement de façon mécanique à Grenoble depuis près de quinze ans, les espèces peuvent se ressemer assez facilement. Et on tombe sur ce type de paysage urbain », se réjouit Frédéric Gourgues. « Certains trouvent que ça fait négligé, c'est vrai. Moi, je trouve que ça embellit ! Il faut aussi voir que toutes ces espèces sont là parce qu'on ne met plus de produits phytosanitaires qui nous empoisonnent la vie. »

Parmi les six cents espèces de plantes sauvages dénombrées en ville, il en est des comestibles bien sûr. Mais on évitera toutefois de les consommer. Question de bon sens aussi. Pour consommer des plantes sauvages, mieux vaut les cueillir dans un lieu le plus sain possible. La randonnée en montagne est aussi l'occasion de repérer l'emplacement idéal.

Si certaines plantes nécessitent, pour être reconnues, quelques compétences botaniques, le pissenlit présente l'intérêt d'être connu de tous. Il est entièrement comestible. « Au printemps, on mange surtout les feuilles et les bourgeons et pourquoi pas la fleur en faisant un miel de pissenlit, nous informe Dorothée Querin. À l'automne, plutôt la racine. La sève redescend dans les racines à l'automne pour survivre. Les principes actifs y sont concentrés. »

UN ÉQUILIBRE FRAGILE

Si nos trois interlocuteurs se réjouissent de côtoyer un écosystème riche au quotidien, il est des espèces qui leur font perdre le sourire. Parmi elles, la renouée. « C'est une espèce asiatique qui a été introduite en France via les pépinières et les jardinerie. Elle s'est très bien plu ici et s'est échappée. L'inconvénient, c'est que là où elle s'implante, il n'y a plus rien », se désole Jean-Philippe Pages. Autre fléau : la cueillette intensive. « Le génépi sauvage est maintenant une plante protégée. On n'a plus le droit de le cueillir, que ce soit en parc naturel ou ailleurs. Bientôt ce sera la même chose pour la grande gentiane jaune », nous apprend Dorothée Querin. La solution ? « Un certain nombre de plantes sauvages sont inscrites sur des listes de protection soit au niveau national, régional, départemental ou communautaire. Cette dernière impose à l'État de maintenir des zones d'habitats pour la faune et la flore : ce sont les zones Natura 2000 », explique Jean-Philippe Pages. Parmi les espèces protégées, l'écologue a une préférence pour le sabot de Vénus. « C'est une très belle orchidée protégée à tous les niveaux et même inscrite sur les listes rouges de l'Union internationale de conservation de la nature. » S'il consent à nous dire qu'il vient en observer sur les hauteurs de la combe du Manival, il ne nous révèle pas ses lieux de prédilection. C'est sans doute le plus sage. ■