

De l'immense puzzle vivant que constituent les espèces végétales de la forêt, nous avons sorti quelques pièces. La plupart d'entre elles vous sont connues, du moins par leur nom, peut-être aussi parce que liées à votre vécu. Si le cœur vous en dit, n'hésitez pas à faire plus ample connaissance et à compléter le tableau. À votre rythme, selon vos envies, vos goûts, vos cheminements et le hasard de vos rencontres. En sachant évidemment que le sujet est inépuisable...

Edmond HEROLD, naturaliste

Des fleurs du sous-bois

- **L'Ail des Ours** / *Allium ursinum* / der Bärlauch, der Bärenlauch / d'r Barlàich, d'r Baralàich

À leur sortie d'hibernation, les Ours le mangeaient pour se purger. De nos jours, le propos est impossible à vérifier. Ce qui par contre est exact, c'est que l'Ail des Ours est dépuratif et, de surcroît, riche en vitamine C. Les jeunes feuilles se consomment nature ou finement coupées sur une tranche de pain bis beurrée. De quoi émoustiller le palais tout en entretenant son organisme.

Mais attention à ne pas confondre Ail des Ours et Muguet ! Indépendamment de son odeur, la feuille non encore déployée du premier est enroulée en deux spirales disposées de part et d'autre de l'axe de la feuille, alors que celle du Muguet forme un cornet spiralé unique.

- **L'Anémone sylvie** / *Anemone nemorosa* / das Buschwindröschen / 's Buschwéndrésla

Anémos, le vent... *sylve*, la forêt... L'Anémone sylvie apparaît quand souffle le vent, c'est-à-dire précocement dans l'année. Son nom nous indique en outre son milieu de vie. Selon les forêts, elle constitue un élément primordial du cortège floral du sous-bois en période printanière. Petite curiosité à signaler : la fleur bien connue de l'Anémone se compose d'un nombre variable de pièces florales. On en compte entre 6 et 8, voire 12. Attention ! Une mise en garde s'impose. Cette belle vernale appartient à la famille des Renonculacées. Comme bon nombre d'entre elles, l'Anémone sylvie est toxique. Les tribus de chasseurs du Kamtchatka se servaient de son rhizome – sa tige souterraine – pour empoisonner les pointes de leurs flèches. Ne la prenez donc pas en bouche !

- **La Primevère élevée** / *Primula elatior* / die Wald-Schlüsselblume / 's Wald-Schlüsselbliamla

Son nom qui signifie *premier printemps* nous indique qu'elle fleurit en tout début de saison. On l'appelle aussi parfois **Coucou des bois** parce qu'elle apparaît quand revient le Coucou. Elle pousse dans le sous-bois où elle se dépêche de s'épanouir avant la feuillaison des arbres mais on la trouve aussi dans les prés frais et mouillés. Ses fleurs inodores à corolle largement étalée sont de couleur jaune pâle. On la confond parfois avec sa cousine, la **Primevère officinale** ou **Coucou** tout court, qui a des fleurs odorantes d'un beau jaune doré et qui ne vient que dans les prairies sèches non fumées.

• **La Pulmonaire officinale** / *Pulmonaria officinalis* / Echtes Lungenkraut / 's Echte Lungakrüt

Comme son nom le laisse entendre, la Pulmonaire ou **Herbe-aux-poumons** était utilisée pour soigner les poumons malades. Les apothicaires d'antan la préparaient et la vendaient dans leurs officines, d'où l'adjectif. Cette belle printanière qui est parfois appelée **Coucou rouge** a la particularité de présenter des fleurs de deux couleurs. À l'état de bouton et au premier stade de leur épanouissement, elles sont rouges. Développées et fécondées, elles virent au bleu en passant par le violet. Le changement de couleur correspond au changement interne de pH de la corolle. Initialement acide, le milieu devient basique.

• **L'Aspérule odorante** / *Asperula odorata*, *Galium odoratum* / der Waldmeister / d'r Waldmeischer

La petite **Reine des bois**, comme on la nomme encore, termine le cortège des floraisons printanières du sous-bois. En Alsace, il est de coutume à ce moment de préparer le fameux vin de mai. Faire macérer pendant quelques heures quelques sommités fleuries d'Aspérule odorante dans le contenu d'une bouteille de vin blanc. Filtrer, sucrer et conserver au réfrigérateur. À déguster en apéritif... de préférence avec modération ! La plante renferme une substance très odorante qui rappelle celle des blagues à tabac des anciens fumeurs de pipe, la *coumarine*. À l'état frais, la plante est inodore. Le parfum ne s'exprime qu'une fois le végétal séché. On s'en sert pour parfumer les armoires à linge et aussi, préventivement, pour éloigner les mites domestiques.

• **Le Muguet de mai** / *Convallaria majalis* / das Maiglöckchen / 's Maigleckla

Jadis, on l'appelait le **Lis de la vallée** ou **Lis des vallées**. Honoré de Balzac en a fait le titre d'un de ses romans. Qui ne connaît cette jolie plante du sous-bois aux gracieuses clochettes blanches ? Elle est à la fois porte-bonheur et symbole du renouveau. Avec le réchauffement climatique, sa floraison devance bien souvent la fête du premier mai qui lui est traditionnellement réservée. Que l'on ne s'y trompe pas, le Muguet a un caractère bien trempé. Outre son parfum suave, il renferme une substance qui, ingérée, agit puissamment sur le cœur. On la qualifie de cardiotonique ou tonicardiaque. Même l'eau d'un gobelet où l'on a fait tremper quelques brins est toxique.