

Par monts et par vaux

Début de printemps : Monocotylédones en fleurs

Un grand nombre de plantes sauvages ne sont pas consommables. Ainsi, parmi les espèces printanières, la superbe fritillaire pintade – évoquée au mois de mars – est toxique tant pour la plupart des animaux que des humains. L'alliaire et la cardamine des prés sont, à l'inverse, parfaitement utilisables dans notre alimentation.

Ces deux plantes appartiennent à la vaste famille de plantes autrefois nommée « Crucifères » en raison de la disposition des différentes pièces de la fleur qui sont insérées le plus souvent par 4 en forme de croix (voir sur les photographies les pétales bien visibles). Il faut cependant noter qu'il existe d'autres plantes à 4 pétales qui n'appartiennent pas à cette famille ; ainsi en est-il des pavots, véroniques, gaillets, chélidoine,... Il faut avoir en tête que dans le monde vivant, dont les espèces se comptent par centaines de milliers et où il y a tant de variété et de complexité, les classifications ne peuvent être simplistes.



Cardamine des prés



Afin d'éviter les confusions on préférera donner le nom de BRASSICACÉES à la famille à laquelle appartiennent la cardamine et l'alliaire. D'où provient ce nom barbare ? De *brassica*, nom latin des choux, végétaux bien connus : il est très facile

d'observer, en été ou en automne leur floraison qui montre nettement la disposition en croix des éléments de la fleur. La Cardamine des prés, *Cardamine pratensis*, est présente au printemps dans les prairies et parfois dans les fossés humides. Elle est aussi appelée « cressonnette » à cause de ses feuilles très semblables à celles du cresson (ce dernier appartient lui aussi à la même famille), mais plus petites situées, à la base de la tige fleurie ; celles-ci sont comestibles, comme le cresson.

L'Alliaire, *Alliaria petiolata*, comme son nom l'indique, a un rapport avec l'ail. Non pas au point de vue botanique, car l'ail est une monocotylédone



Alliaire



et l'alliaire une dicotylédone* ; ses feuilles, qui ont un peu la forme de celles de l'ortie, dégagent une odeur caractéristique d'ail quand on les froisse. Cette propriété permet de les employer comme assaisonnement. On pourra trouver cette plante pendant toute la durée du printemps, près des haies, sur les talus frais des bords de chemins ou à la lisière des bois.

J.-C. S.

* Pour les notions de monocotylédones et dicotylédones, revoir l'article de mars 2017

