

Un Gaillet peut en cacher un autre.



Vous ne connaissez pas *Galium aparine*, *Galium cruciata*, *Galium odoratum* ?
Mais si, bien sûr. Ce sont leurs noms savants que, peut-être vous ne connaissiez pas.
Car vous les avez vus, par-ci par-là dans des prés, sur des talus et des bords de fossés, dans les bois et les jardins oubliés. Vous en avez aimés et vous avez pesté contre d'autres...
Les Gaillet. Ils font partie de l'immense famille des Rubiacées.

Les Rubiacées.

La famille des Rubiacées réunit plus de 12 500 espèces en plus de 600 genres.
Leur nom vient de la teinture rouge que produisent leurs racines.
Elles sont cousines des Gentianes et plusieurs sont comestibles.
Vous en consommez peut-être à votre petit déjeuner...
On y trouve aussi bien des herbacées que des buissons ou des arbres !
On les rencontre en toutes régions, tropicales comme tempérées ou glaciales !

La plupart des Rubiacées poussent sous les tropiques, mais aussi en régions tempérées et même dans les déserts ou près des pôles. On en trouve dans les forêts tropicales humides comme dans les forêts sèches. Elles aiment les sous-bois où elles représentent jusqu'à 50% des arbustes. En savane ce sont les formes herbacées des Rubiacées qu'on trouve.
Les régions tempérées ne comportent que des Rubiacées herbacées. C'est donc cette variété que nous rencontrons chez nous.

Au sein de cette vaste famille on trouve les Caféiers (*genre Coffea*), les Quinquina (*genre Cinchona*), les Gardénias (*genre Gardenia*). Les spécialistes citeront encore les *Psychotria*, *Dialypetalanthus*, *Adina*, *Breonia*, *Cephalanthus*, *Sarcocephalus*, *Uncaria*, *Nauclea*, etc...

Les Rubiacées ont des feuilles simples, à marge entière, opposées décussées (disposées par paires opposées à angle droit d'un nœud tout le long de la tige).
« Entre les feuilles il y a des stipules. La corolle de la fleur est soudée et tubuleuse. Les étamines sont soudées au tube de la corolle. Les fleurs sont généralement adaptées à la

pollinisation par les insectes. L'ovaire est infère ce qui signifie qu'il se situe sous le calice. Le fruit est généralement une drupe ou une baie. »



Garance



Gaillet odorant



Gaillet croisette



Gaillet jaune

Les Rubiacées de notre région.

En France on peut citer les Gaillet.

Dont :

- ✚ La Garance des teinturiers (*genre Rubia*) à l'origine du nom des Rubiacées à cause de la teinture rouge qu'on extrait de ses racines.
- ✚ Le Gaillet odorant (*Galium odoratum*) très abondant au Mont-Bar...
- ✚ Le Gaillet jaune (*Galium verum*).
- ✚ Le Gaillet croisette (*Galium cruciata*).
- ✚ Le Gaillet gratteron (*Galium aparine*).

Le mot galium dérive de gala qui désigne le lait car le Gaillet a la propriété de cailler le lait.

La Garance des teinturiers (*Rubia tinctorum*) est une vivace qui se multiplie par ses forts rhizomes. Ses tiges, carrées, rampantes ou grimpantes mesurent jusqu'à 1,5 m de long. Ses fleurs sont jaunes et fleurissent en juin et juillet. Son système racinaire contient de l'alizarine et de la purpurine qui permettent de teindre les tissus en rouge. La Garance donne aussi un pigment rouge rosé transparent (la laque de garance) utilisé en aquarelle et en peinture à l'huile.



La Garance naturelle a été remplacée par des colorants synthétiques.

Selon des traditions ses « propriétés dissolvantes du calcaire et du magnésium » était utilisée contre la jaunisse, l'insuffisance biliaire, les calculs, l'anémie. Ses rhizomes auraient des vertus

apéritives et diurétiques. Les feuilles et les tiges nettoyaient l'étain. Toutefois la Garance est cancérigène et peut causer des anomalies congénitales.

Elle est originaire d'Asie occidentale et centrale.

La culture de la garance présentait un grand intérêt économique avant la mise au point des colorants de synthèse. Traditionnellement cultivée en Inde, les Grecs, les Romains et les Arabes l'utilisèrent depuis l'Antiquité. Elle était importée en Occident par les pays à tradition textile, Hollande, Angleterre d'abord, puis France sous Colbert. Des essais de culture eurent lieu dans la Loire (1756) puis dans le Comtat-Venaissin (1763).

La Révolution « *ayant entravé le commerce, les cultivateurs se lancèrent dans cette culture qui se développa pour atteindre son maximum vers 1860. En 1829, Charles X impose au troupié français le pantalon et le képi rouge garance afin de favoriser la culture française de la garance (...)* »

Jusqu'au milieu de la Guerre 14-18, ce joli rouge transforma les soldats français... en parfaites cibles !

Vers 1850 on comptait 50 moulins à Garance en Vaucluse. Au XXe s il n'en restait qu'un.

Le Gaillet odorant (*Galium odoratum*) est beaucoup mieux connu des amoureux du Mont-Bar sous son nom d'Aspérule odorante (*Asperula odorata*). Elle est aussi appelée Petit-Muguet, Reine-des-bois, Thé-suisse ou Belle-étoile. La petite Aspérule vit dans la hêtraie du cratère de Bar. Elle aime les bois à humus peu acide.



Elle est riche en *coumarine*, une substance naturelle organique aromatique dont l'odeur de foin fraîchement coupé est utilisée par les parfumeurs. Lorsque l'Aspérule est sèche, elle dégage ce parfum de foin coupé, voire de vanille. Depuis longtemps on plaçait des petits sachets de toile remplis d'Aspérule pour parfumer les armoires.

Séchée, l'Aspérule est utilisée en Suisse et au Luxembourg pour aromatiser le vin blanc de Moselle et faire le Maitrank ou Maiwein, la boisson de mai.

L'Aspérule est également cultivée comme plante d'ornement.

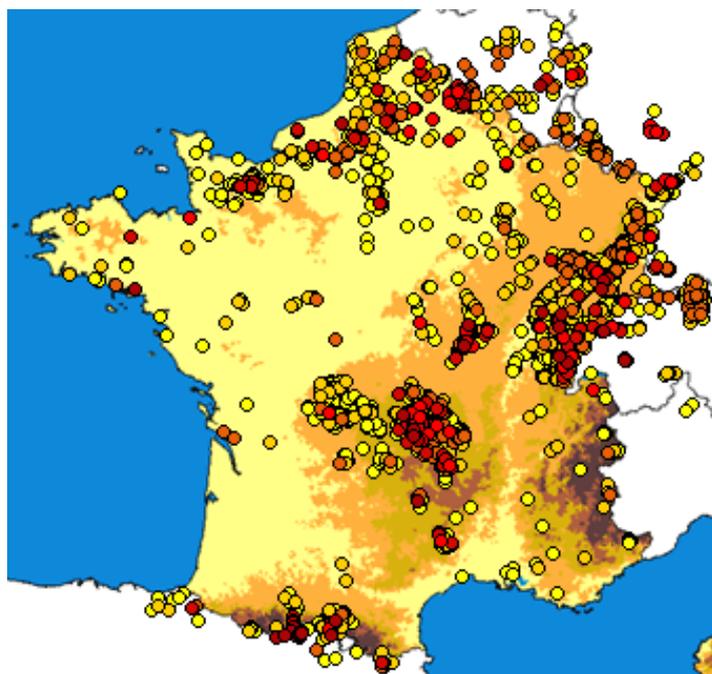
Le Gaillet jaune (*Galium verum*) pousse dans les pelouses, sur les talus, les rocaillies, les dunes. Ses fleurs sont jaune vif et dégagent une forte odeur de miel. On le connaît également sous le nom de Caille-lait jaune ou Gaillet vrai (*Galium verum*). C'est une « *vivace hémicryptophyte, à tige quadrangulaire robuste, longue de 15 cm à 1 m. Feuilles verticillées par 6 à 9. Fleurs jaunes à 4 pétales en croix en inflorescences partant de l'aisselle des feuilles et les dépassant longuement. Elle possède des tiges souterraines traçantes. Plante très commune, elle pousse dans les lisières, haies, broussailles, chemins, prairies et pentes jusqu'à 1800 m. Elle aime les sols secs à mi-secs.* » Elle fleurit de mai à septembre. On lui attribue les propriétés antispasmodiques (au niveau des fibres musculaires lisses du tube digestif, des voies urinaires. Indiquées contre les coliques hépatiques et néphrétiques, les manifestations spasmodiques douloureuses. Voies biliaires, urinaires et utérines. Effets indésirables possibles), astringentes

(sensation modérée d'assèchement de la bouche), diurétiques (reins, vessie) et vulnéraires (en compresse sur la peau, elle soulager la douleur et les brûlures).



Recette en décoction : « mélanger deux cuillerées à soupe hâchées du Gaillet jeune en fleurs dans un litre d'eau. Porter à ébullition pendant cinq minutes. Laisser tirer. »
En cuisine on utilise les jeunes pousses et les fleurs dans les salades.

Le Gaillet croisette (*Galium cruciata*) est une herbacée qu'on connaît également sous le nom de Croisette commune et Croisette velue. Il pousse dans les haies, bois, prés, dans toute la France et presque toute l'Europe, Caucase, Arménie, Sibérie. La carte ci-dessous montre ses niveaux de concentration.



C'est une plante vivace « de 20 à 60 cm, d'un vert jaunâtre, à souche grêle. Les tiges à section carrée, couvertes de longs poils soyeux, sont couchées à la base puis se dressent. Ses feuilles verticillées sont attachées par 4, ovales ou elliptiques, obtuses, mutiques, faiblement trinervées, velues, la plupart plus courtes que les entre-nœuds. Les pédoncules sont munis de bractées, les fructifères courbés en arc et cachant les fruits sous les feuilles. Fruits glabres et lisses, réfléchis. Les fleurs polygames, en cymes axillaires bien plus courtes que les feuilles. Corolles à 4 lobes ovales. » Elles sont jaunes, fleurissent d'avril à juin, et dégagent une agréable odeur de miel. Il est utilisé pour ses vertus astringentes et vulnéraires ; ses racines teignent en rouge comme la garance.



Gaillet jaune et Gaillet croisette se ressemblent. On les confond facilement. Le terrain et la saison de floraison aident (ainsi que de très bons yeux) à les différencier. Sec et de mai à septembre pour le Gaillet jaune. Humide d'avril à juin pour le Gaillet croisette. Malgré son parfum de miel, le Gaillet croisette n'est pas comestible...

Gaillet gratteron (*Galium aparine*). Mais oui, le voilà « *le grappou* », aussi appelé gratteron ou herbe aux oies. C'est une plante envahissante largement répandue sur les sols riches et frais, argileux humides, dans les haies, les bois, les friches et les broussailles, et même dans les moissons, jusqu'à 1 000 m d'altitude. Les nitrates la stimulent.



Les animaux et les oiseaux sont ses principaux vecteurs d'expansion car ses fruits sont hérissés de poils crochus qui les accrochent aux poils et aux plumes, mais aussi à nos vêtements. La tige quadrangulaire longue de 30 cm à 1 m, est garnie sur les angles de petits aiguillons rebroussés qui lui permettent de s'accrocher. Ses feuilles sont verticillées par 6 à 9, hérissées de petits aiguillons en dessous. Ses fleurs sont blanchâtres en inflorescence partant de l'aisselle des feuilles. Elle porte de gros fruits groupés par deux, de 4 à 7 mm.

C'est une plante annuelle qui fleurit de mai à octobre.

« Elle est employée en phytothérapie comme sudorifique et diurétique. En compresse, elle soigne les irritations de la peau. Elle fut aussi utilisée contre la goutte. »

En médecine traditionnelle on en faisait des pommades en associant le Gaillet gratteron à de l'écorce d'orme, avec du saindoux comme liant.

Ses pousses et ses feuilles, riches en vitamine C, sont un légume d'une saveur intéressante, crues en salade, ou cuites en potages.

On n'oubliera pas que le Gaillet gratteron est une Rubiacée comme le caféier. Par torréfaction des graines on obtient une boisson relativement comparable au café jadis consommé dans les campagnes.



Tapis d'Aspérules odorantes au pied des hêtres du cratère du Mont-Bar.

Sources.

- ❖ « Atlas des plantes sauvages » du Conservatoire Botanique du Massif Central. 2014.
- ❖ « Répartition de Galium aparine » 2009. H. Brisse, G. Grandjouan, M. Hoff, P. de Ruffray et E. Garbolino. Banque de données phytosociologiques Sophy. Université de Provence.
- ❖ « Belles fleurs de France » : Rubiaceae.
- ❖ « Famille Rubiaceae. UNEP-WCMC. Base de données sur les espèces C.I.T.E.S.

Pour l'association des Amis d'Allègre
Et l'association La Neira
G. Duflos
2015.