

La cardamine des prés

La fin de l'hiver est proche. Bientôt, la campagne va s'illuminer chaque jour un peu plus de mille couleurs. Vers la fin mars, dans les prés humides, le long des lisières fraîches et des fossés, les fleurs de la cardamine des prés vont illuminer le vert tendre du printemps. Vous ne pouvez pas la rater. Tous ces petits points blancs parmi les joncs, c'est elle !



De plus près, le petit point blanc en question se présente sous la forme d'une élégante fleur à quatre pétales, ce qui en fait un membre de la famille des brassicacées, comme le chou, la moutarde ou encore le cresson. Ces pétales ne sont pas toujours blancs, mais peuvent être plus ou moins roses. Ils culminent en grappes au sommet d'une tige glabre et creuse de 20 à 40 cm.

Au pied de la plante, les feuilles disposées en rosette sont pennées et composées de plusieurs folioles arrondies. Les supérieures, sur la tige, sont toujours pennées, mais les folioles deviennent de plus en plus allongées et étroites.

Un mois plus tard, les fleurs auront laissé place à des fruits allongés appelées siliques. Comme des petits haricots dressés, ceux-ci libéreront en éclatant, des centaines de graines aux alentours.



La période de floraison de la cardamine des prés correspond à l'apparition d'un magnifique papillon printanier, l'aurore. Et les deux compères s'aiment bien... Non seulement l'insecte adore butiner le nectar sucré de la « cressonnette »*, mais il pond aussi ses œufs sur cette fleur, ou plus exactement sur les pédoncules floraux. A l'éclosion, la chenille n'aura plus qu'à se nourrir de cette plante douce-amère.

Les hommes aussi se nourrissent du « cresson des prés »*, et depuis la préhistoire ! Les feuilles se consomment en salade de préférence avant la floraison, elles sont alors moins amères. Riches en vitamine C, elles possèdent aussi des propriétés médicinales (contre la toux...).

* : Les autres noms donnés à la cardamine des prés sont nombreux !

