

Non latin : Lythrum salicaria L.

Famille : Lythracée

Noms bretons : ortie rouge, rougette, plumet rose, pêcher, thé rouge des ruisseaux, thé des pauvres...

Lythrum : les fleurs couleur de sang ont inspiré ce nom, du grec luthron = sang souillé, mêlé de poussière.

Salicaria : du latin salix = saule, les feuilles allongées et aiguës rappellent celles du saule.



La fleur de la salicaire

1. Descriptif

La salicaire est une grande plante qui peut mesurer jusqu'à 1 mètre 50. Sa tige est carrée. Ses feuilles lancéolées sont velues, grisâtres, opposées par deux ou trois. Ses fleurs regroupées en un long épi terminal, sont rose-violacé.

2. Caractères biologiques

Plante vivace, la salicaire fleurit de juin à septembre. Elle est pollinisée par les insectes. Cependant les graines de la salicaire sont très lourdes, elles ne peuvent donc pas être disséminées par le vent. Malicieuse, la plante a donc rusé : avec l'humidité de l'air, les graines libèrent un mucilage abondant leur permettant de se coller au plumage des oiseaux. Les graines qui ne sont pas englouties par ces oiseaux granivores (Chardonnerets, serins...), prennent donc la poudre d'escampette...

3. Exigences écologiques et habitats

Tout comme le saule, la salicaire apprécie les lieux humides. On pourra donc l'observer dans les prairies et friches humides, marécages, au bord des eaux calmes. C'est une espèce héliophile ou de demi-ombre. Elle apprécie également les sols riches en bases et en éléments nutritifs (pH basique à légèrement acide). La salicaire est très commune en Bretagne.

5. Usages

Depuis l'Antiquité, les vertus médicinales de la salicaire sont connues. Elle contient de la salicarine (composé qui arrête les hémorragies), tanin, mucilage. Ces constituants font de la salicaire un excellent remède antihémorragique, astringent et adoucissant. Elle est donc tout particulièrement conseillée contre les diarrhées.

Au Kamchatka (Sibérie), la moelle de salicaire est fermentée pour obtenir une boisson alcoolisée. Ses feuilles sont également employées en guise de thé. Les jeunes pousses feuillées sont comestibles après cuisson. On les prépare comme un légume vert classique à la façon des épinards.

Les fleurs de la salicaire sont riches en pigments anthocyanides (colorants bleus et rouges des fleurs). Avis aux gourmands, les fleurs ont servi à colorer les bonbons. Elles peuvent sans doute être également utilisées en teinture végétale.

Le secours des insectes :

Au centre de la fleur de salicaire, le pistil libre a un style soit court, soit moyen, soit long, il ne peut être pollinisé que par des étamines de même hauteur de filet. Or, si la fleur possède bien deux verticilles d'étamines, celles-ci n'ont jamais la longueur de filet correspondant à la longueur du style, mais seulement aux deux autres ! Il y a donc trois types de fleurs, et la fructification ne sera acquise que si un insecte se charge de transporter le pollen sur la fleur susceptible de le recevoir, pratiquant une fécondation croisée.

bouquet de Salicaire

