



NATURE ET CULTURE
Association loi 1901
64 rue Georges Clemenceau
85270 SAINT HILAIRE DE RIEZ
nec85270sthilaire@gmail.com



Section BOTANIQUE

Contribution pour un espace botanique au marais salant du Recoin

Le saunier (Vincent Piveteau) et la directrice des Affaires culturelles (Edwige Métivier) ont sollicité notre association pour la mise en place d'un espace botanique au Marais salant municipal.

Suite à la rencontre de ce matin 8 mars 2017 (entre Bernard.T, Edwige.M et Vincent.P), il a été décidé de créer un espace botanique sur l'espace du marais afin d'assurer la présentation de plantes du marais avec leurs cousines utilisées aujourd'hui dans nos potagers.

La mise en place de cet espace permettra aux visiteurs de s'informer librement lors des visites non accompagnées sur le site.

Cet espace constituera aussi un nouvel outil pédagogique qui nous permettra d'illustrer et d'enrichir nos médiations sur la flore du marais.

Extrait du courriel de Vincent Piveteau



Voici donc une première contribution pour cet espace, qui s'appuie sur le projet 'Potager de la mer' en sélectionnant les aspects spécifiques au site du marais salant.

Un espace botanique au marais salant

Il s'agit de montrer la filiation, par sélections humaines au fil des siècles, entre des espèces sauvages présentes dans le marais salant et nos espèces actuelles potagères, maraîchères et fourragères.

Betteraves

La betterave maritime est l'aïeule de nos espèces potagères, fourragères et industrielles. On montrera, à partir des bettes rouges, les correspondances entre les betteraves et les bettes. Les betteraves sucrières seront également présentées pour leur intérêt industriel (sucre, alcool...).

Artichauts et cardons

L'artichaut est le 'neveu' de la chardonnette et le cardon est son 'fils'.



Champ d'artichauts en bord de mer à Saint Paul de Léon, près de Roscoff

L'artichaut, une plante d'origine méditerranéenne : on recherchera notamment les variétés montrant cette provenance :
Blanc hyérois de Perpignan (et autres artichauts du Roussillon)
Chrysanthème de Provence et Violet de Provence
Spinoso sardo de Sardaigne ou Sucré de Gênes
Sakis de Turquie
Tudela d'Espagne ou Blanc d'Espagne

Dans un premier temps seront retenus les artichauts 'classiques'

ARTICHAUT
Bérigoule,
Museau pointu,
Tête de chat,
(Bouquet)

En argot, l'artichaut
est un "porte-feuilles",
et l'artiche
est l'argent qu'il contient.

Artischocke
Artischocke
Cynara scolymus L.

Asteraceae

Légumes-feuilles

comme

- l'artichaut Camus de Bretagne,
- le vert de Laon,
- le violet de Provence,
- un ou deux nouveaux cultivars

et aussi le cardon comme le Blanc amélioré.

Moutarde noire et chou

Les Brassicacées (anciennement Crucifères) sont une grande famille potagère. D'illustres représentants de la famille illuminent d'or le printemps du marais salé : ce sont les moutardes noires.



Les choux constituent un genre important (dont le chou marin est voisin) de cette famille. Citons le chou de Bruxelles, le chou chinois, le chou cabus, le chou-fleur, le chou fourrager, le chou cabus, le chou de Milan, le chou rave, le chou brocoli, le chou Romanesco, le chou rouge...

Les moutardes sont nombreuses : outre la moutarde noire (*Brassica nigra*, qui sert à préparer la moutarde à l'ancienne), on présentera essentiellement la moutarde blanche (*Sinapis alba*), condiment de nos moutardes actuelles, plante fourragère et mellifère, utilisée aussi comme engrais vert.

Salicorne

La jeune salicorne annuelle des marais salés se consomme crue, cuite comme les haricots verts ou confite dans le vinaigre aromatisé, comme les cornichons. On l'appelle d'ailleurs parfois cornichon de mer. La deuxième année, on essaiera de distinguer les variétés de salicornes rouges (qui brunissent à l'automne) et les salicornes qui restent vertes. Bien qu'elle soit plus adaptée aux endroits rocheux, on plantera aussi, pour le même usage, la salicorne des rochers ou criste marine.

Céleris

Le céleri branche et le céleri rave sont issus de la sélection de l'ache, tel qu'on la trouve sur les rochers suintants de la Corniche Vendéenne.



On s'amusera des prononciations « parisienne » : céleri, et locale : céléri en poitevin, toujours en vigueur.

« Salades »

Les *Lactuca*, dont certaines sont bien adaptées à notre littoral, sont des ancêtres de nos laitues cultivées.

L'Épinard de mer (*Atriplex hastata*) est parfois consommé en salade. Il sera rapproché de l'arroche des jardins, et sa variété à feuilles rouges, plus connue.

La roquette de mer (*Cakile maritima*) est parfois utilisée en cuisine. Elle a une parenté de goût avec la roquette de nos mescluns...

Romarin

Le romarin, comme son nom l'indique, résiste particulièrement bien au vent marin. On pourra évoquer une chanson traditionnelle bien connue :

*J'ai descendu dans mon jardin
Pour y cueillir du romarin
Gentil coquelicot, mesdames,
Gentil coquelicot nouveau*

Certaines variétés aromatiques seront recherchées, comme le romarin résineux, à odeur épicée.

Par delà le potager

On pourrait (plus tard) présenter différentes plantes de bord de mer, qui peuvent être acclimatées dans notre région suivant 3 lignes :

Ligne 1 : plantes brise-vent qui résistent au vent du large et à l'eau salée ;

Ligne 2 : à plus de 100 mètres de la mer et à l'abri derrière les brise-vent, plantes qui se plaisent au grand air et qui supportent quelques embruns ;

Ligne 3 : bien abritées, ces plantes supportent mieux que d'autres le climat marin.

Seraient présentées essentiellement les plantes s'acclimatant bien sur l'argile, comme les Tamaris (de printemps et d'été, y compris dans leurs variétés horticoles, par exemple à l'entrée du site) ou les Atriplex (vivace et quelques annuels). D'autres plantes, à vocation aromatique par exemple, comme le fenouil ou les thym et serpolets, pourraient également être proposées : les talus où s'expriment mieux les plantes de terrains secs pourront être utilisés pour cet usage... Des usages culinaires anciens remis au goût du jour seront signalés, comme celui de l'obione (recette déjà signalée sur le site).

Les nombreuses autres plantes potagères de bord de mer, comme l'asperge, l'arachide, la pomme de terre, l'ail, l'oignon, l'échalote, etc. seront implantés dans des lieux plus adaptés (sols sableux) comme à la Villa Grosse Terre.

Le 12/03/2017

Bernard Taillé

responsable de la section Botanique

Association NATURE ET CULTURE

06 66 19 57 82

bernardtaille@laposte.net