

Sorties « salades sauvages » des 14, 15 et 22 mars 2003

La première sortie s'est faite autour du site du lac du Crès, avec les enseignants de la Faculté de Pharmacie qui désiraient se familiariser avec ce monde inconnu des rosettes, et quelques amis personnels, certains déjà cueilleurs de salades, mais ne sachant pas forcément les nommer. Point de cueillette pour la consommation étant donné les lieux peu propres (parcours à chiens !), mais on a pu voir de nombreuses espèces, malgré l'hiver long qui a retardé quelque peu la sortie des salades et nous avait même amené à annuler une précédente sortie programmée fin février. Ont été ainsi trouvées les grandes plaques bien reconnaissables de la chicorée/**cicorèia**¹

(*Cichorium intybus*), mais dont la variabilité des formes désarçonnent toujours autant les novices (et les moins novices ...), les rosettes luisantes et bien appliquées au sol de la porcelle/**engraissapòrcs** (*Hypochoeris radicata*), le cresson de terre/**creisson de tèrra** (*Cardamine hirsuta*) déjà fleuri et cependant encore consommable, la doucette/**doceta** à feuilles rondes (*Valerianella sp.*, une touffe déjà complètement fleurie à l'abri d'un mur, alors que l'on trouvait un tapis de rosettes tout juste naissantes sur le talus au bord du fossé), le pétarel/**petarèl** (*Silene vulgaris*), régulièrement confondu de loin avec le pain blanc/**pan blanc** (*Cardaria draba*), surtout s'ils s'entremêlent (mais bien sûr immédiatement identifiables de près, feuilles opposées sur des nœuds comme toutes les Caryophyllacées pour le premier, feuilles alternes pour le second)), la saint-joseph/**sant josèp** (*Lactuca serriola*), la roquette/**roqueta** (*Diplotaxis tenuifolia*) qui pointait tout juste aux pieds des inflorescences séchées de l'an passé, la fausse roquette/**roqueta salvatja** (*Diplotaxis eruroides*) déjà largement fleurie, quelques rares pieds de raiponce/**responchon** (*Campanula rapunculus*) proche des berges du Salaison, la galinette/**galineta** (*Scorzonera laciniata*), le salsifis/**barbaboc** (*Trapopogon sp.*), la fausse bourse à pasteur/**falsa borsa de pastre** (*Crepis bursaefolia*), la pimprenelle/**pimpinèla** (*Sanguisorba minor*), le laiteron/**lachet**, **lachasson** (*Sonchus oleraceus*), l'herbe rousse/**èrba rossa** (*Crepis sancta*), l'arrucat/**arrucat** (*Crepis vesicaria sp.*), la chicorée amère/**cicorèia amara** (*Urospermum dalechampii*), le nasitort/**nasitòrt** (*Lepidium graminifolium*), les jeunes feuilles naissantes du fenouil/**fenolh** (*Foeniculum vulgare*), la patience violon/**violon** (*Rumex pulcher*), le plantain corne de cerf/**bana de cèrvi** (*Plantago coronopus*), et au chapitre des autres plantes comestibles la blette/**bleda** (*Beta maritima*) aux feuilles grasses et luisantes. Le coquelicot était étrangement absent (le froid tardif ?) sur ces lieux où nous avons pourtant coutume de le trouver abondamment. Bien sûr ont été aussi identifiées les rosettes qui ne sont pas des salades, comme le plantain

¹ Nous donnons comme d'habitude les noms occitans en caractères gras, réservant l'italique aux noms latins.

lancéolé, la scabieuse, tous les erodion et geranium, et *Picris echioides* et *hieracioides*, toujours présents sur les parcours de cueillette des salades.

La deuxième sortie s'est faite pour les membres de la SHHNH sur le site de Valdau (d'après la carte d'état major, et non Valedeau comme inscrit quelquefois), derrière le domaine de Grammont à Montpellier. Ont été trouvées outre toutes les espèces déjà citées ci-dessus, la bourse à pasteur/**borsa de pastre** (*Capsella bursa pastoris*), quelques très jeunes coquelicots/**rosèla** (*Papaver sp*), et surtout la salade à la bûche/**sautavolame**, qu'il devient de plus en plus difficile de trouver dans de bonnes conditions : certes pas au bord des vignes non labourées comme celle que nous avons arpentée, mais dans les buttes de terre travaillées autour des ceps, où elle est évidemment plus tendre (tous les informateurs vous le diront). Nous avons aussi trouvé la doucette d'eau/**doceta de valat** (*Epilobium parviflorum*), le cresson/**creisson, graisselon** (*Nasturtium officinale*), mais la saleté des eaux du fossé ne nous a pas engagés à en tester le goût.

Nous avons profité des lieux pour faire admirer l'imposante allée de pins parasols du mas de l'Entarayre, qui présente les classiques marqueurs sociaux des habitations importantes sinon de prestige (pins parasols, cèdres)

La visite s'est poursuivie jusqu'au superbe mas de Calages, dont le parc offre quelques spécimens de Photinia, de vieux lauriers d'Apollon (et non laurier-sauce...) et surtout une paire de pins parasols spectaculaires, en sentinelles au portail, dont la taille a impressionné les personnes présentes. L'un des deux surtout présente une ramure gigantesque dont chaque branche est à elle seule un tronc, et une écorce rouge en larges plaques, du plus bel effet. On a aussi pu constater que la fausse bourse à pasteur ne se trouve que près des habitations, et jamais dans les vignes ou au bord des chemins.

La troisième sortie s'est faite au nord d'Assas, dont Christian-Louis Masson, pourvu du système GPS de la société, nous a livré les coordonnées précises. Elle était ouverte aux non-membres de la société par voie de presse, et nous avons dû refuser du monde par inscriptions, pour conserver une convivialité gérable sur le terrain.

Nous avons vu à peu près toutes les espèces déjà mentionnées ci-dessus.

1^{ère} station : alt. 93 m - 43°43'30.9" N, 003°53'33.8" E soit en UTM X = 0571904, Y = 4841745

Abondance classique pour une vigne de saint-joseph/**sant josèp**, laitron/**lacet, lachasson** (*Sonchus oleraceus* et aussi *S. asper* en abondance), herbe rousse/**èrba rossa**, coquelicot/**rosèla**.

Le propriétaire étant présent, nous lui avons expliqué la raison de cette « descente en groupe » dans ses terres. Accueil plus que charmant, et

renseignement plus que précieux : « je ne traite pas mes vignes, vous pouvez cueillir ! ». Sur les bords du talus, plaques de chicorées, quelques raiponces, du pétarel tout juste naissant, rares terre-grèpes, récoltées par une connaisseuse.

2^{ème} station : 43°42'54.2" N, 003°53'50.2" E, soit en UTM X = 0572283, Y = 4840616

Une friche/**ermàs** qui nous a réservé bien des cueillettes : raiponces/**responchons**, galinettes/**galinetas** et salsifis/**barbaboc** à profusion.

Poursuivant la route en empruntant ensuite une piste forestière, nous nous arrêtons en pleine garrigue au pied du tertre qui supporte le Mas Saint Peyre, superbe domaine qui est en train d'être remis en état (débroussaillages du parc et des alentours, mises en cultures de terres)

3^{ème} station : alt. 112 m - 43°42'53.1" N, 003°54'12.3" E soit en UTM X = 0572776, Y = 4840587

La friche qui monte vers le mas recèle en abondance des laitérons rudes (*Sonchus asper*) et presque violets, une autre doucette à feuilles dentées distinguée par les Occitans sous le nom d'**ampoleta** (*Valerianella dentata*), qu'il ne nous avait pas été donné de voir en aussi grande quantité jusqu'à présent, et dans les creux la doucette d'eau/**doceta de valat** (*Epilobium parviflorum*) qui devait profiter de l'humidité relative des fonds de sillons. Car cette friche est plus exactement un guéret, c'est-à-dire un champ labouré et laissé au repos.

Nous sommes ensuite montés vers le mas, pour voir les quelques espèces d'arbres du parc mis en valeur par un débroussaillage récent : quelques photinias/**fotínias**, lauriers d'Apollons/**laurièrs** ou **rams**, et surtout quelques chênes verts/**euses** spectaculaires. Nous attirons l'attention des participants sur un bouquet de cinq rejetons de fort belle taille qui devait constituer un possible **chorrador** (chourradou, lieu ombragé où les troupeaux viennent chôme/**chorrar**, c'est-à-dire se reposer par fortes chaleurs). Annick Masson a précisé que ces rejets laissés après l'exploitation du tronc principal étaient toujours par trois ou par cinq, et mentionné plus tard que ce sommet s'appelle sur les cartes Le Devès des Agnels (le pâturage des Agneaux). Plus loin, un autre chêne vert de taille impressionnante, mais visiblement un peu affaibli. Tout le monde s'est posé inévitablement la question de son âge, mais la réponse est bien difficile, même pour les spécialistes. Nous avons poursuivi un peu plus loin pour voir encore trois groupes de chênes verts tout aussi grands (et par trois rejetons cette fois). Nous tenions depuis longtemps à montrer ces spécimens de yeuses aux membres de la société.

Rebroussant chemin, nous sommes allés voir la partie défrichée en garrigue correspondant au passage du gazoduc. Dans les cailloux, nous avons trouvé les deux dernières salades qui manquaient en quelque sorte à notre collection : la terre-grèpe/**tèrragrèpa** (*Reichardia picroides*) et le breu/**breu(le)** (*Lactuca perennis*). Plus étonnante, une touffe d'*Anemone coronaria*, offrant ses corolles

bleu mauve au milieu des calcaires blancs ! Nous ne l'avions jamais vue, et pourtant nous connaissons bien les lieux. Indigène, ... ou le résultat de l'anémochorie (transport des graines par le vent) depuis un jardin lointain ? De nombreux *Oprhrys* et *Barlia robertiana* émaillaient aussi le site.

Sur les bords de cette partie défrichée, une chênaie verte tout aussi étonnante par sa taille : immenses yeuses espacées avec tout le cortège des arbustes méditerranéens en dessous (laurier-tin, fillaria, nerprun, genêt scorpion, coronille, cade, arbousier, etc) et la moins commune camélee/**camèla** (*Cneorum tricoccum*). A. Masson a cru distinguer des alignements, ce qui pourrait laisser supposer que ces arbres ont pu être plantés. A vérifier de plus près une autre fois.

Quelques iris des garrigues/**cotèlas**, violettes/**violetas**, prunelliers/**agranàs** et mahonias/**mahònias** ont aussi apportés leur touche colorée à cette sortie qui s'est terminée fort tard, les paniers pleins pour chacun, ce qui n'est pas toujours le cas lors de nos sorties salades, vu la difficulté à trouver des lieux proches de Montpellier, non pollués (chiens ou produits chimiques).

Plus généralement, on notera un fort engouement pour les plantes sauvages comestibles, et une réhabilitation de ces savoirs populaires qui n'attiraient qu'amusements, voire mépris, il n'y a pas longtemps encore. Consommer « sauvage » va devenir maintenant « branché » ? Alors que bon nombre d'habitants du Languedoc récoltent encore et avec passion (on a pu le voir au sein des membres de la société) ces fameuses **erbetas**, par pratique culturelle héritée de leur famille. On constate de plus une récente commercialisation d'espèces tombées dans l'oubli : les feuilles de plantain corne de cerf ont fait leur apparition dans le mesclum, et on trouve de plus en plus de jeunes feuilles de roquette, blette, épinard, moutarde, vendues séparément pour que chacun puisse faire son mesclum à sa guise. La symphonie de goûts et de consistances que constitue un mesclum de salades sauvages, ou à défaut de salades cultivées, ne peut laisser personne indifférent. Version cuites, nous avons eu l'occasion de faire tout récemment une tourte aux herbes sauvages à nos étudiants de Béziers à qui nous enseignons l'ethnobotanique occitane. Nous avons utilisé en majorité pétarels, violons, roquettes, fenouils, poireaux et asperges sauvages (sautés au préalable 5 minutes, crus, dans de l'huile d'olive), parsemés de miettes de thon (et œufs/crème fraîche bien entendu, avec pointe de curry). Surprise et émerveillement des papilles garantis.

© Josiane UBAUD

Lexicographe et ethnobotaniste en domaine occitan