# LA FLORE

La Mousse

Elle favorise la colonisation d'autres espèces végétales et protège le sol d'un dessèchement excessif. Les mousses absorbent l'eau (d'ou leur aspect "touffu"), mais la perdent tout aussi rapidement dès que le temps devient sec. On distingue deux types de mousses, celles qui ont l'aspect
- d'une plante feuillue
- d'un Thalle (végétal dont on ne peut distinguer ni racine, ni tige ni feuille). Dans ce cas, précis, les racines sont remplacées par des rhizoïdes (poils absorbants).

CE QU'IL FAUT SAVOIR SUR LA DISSEMINATION DES GRAINES

Les végétaux ont dû s'adapter pour assurer la dissémination de leurs graines, leur laisser suffisamment d'espace pour leur développement, et leur permettre de coloniser un nouvel habitat.

Les graines peuvent être emportées par :

Le vent (C'est l'anémochorie).

Les fruits du frêne ou du sycomore grâce à leurs "ailettes", ou le pissenlit dont la graine ressemble à un "petit parachute".
La forme du fruit ralentit sa chute, ce qui lui permet de parcourir, avec l'aide du vent, de plus grandes distances.

Les animaux (C'est la zoochorie)

Le fruit ou la graine, comme la bardane, s'accroche au pelage des animaux.

Le Gui : Les petites baies blanches du gui sont mangées par les oiseaux. Les graines contenues dans ces baies résistent aux sucs digestifs et ressortent intactes dans leurs fientes. La grive, par exemple, peut parcourir plusieurs kilomètres, et déposer par leurs fientes des graines qui vont " s'incruster " sur une branche d'arbre et qui donneront à leur tour du gui.

Le Geai et l'écureuil : Ils apprécient le fruit du chêne (glands) et pendant l'automne tous deux se constituent un peu partout des réserves de nourriture. Parfois, ils oublient leurs cachettes, et les graines vont donc germer au printemps suivant.

"L'auto dissémination" pour assurer l'éjection des graines c'est le cas par exemple avec la gousse du genêt, dont la graine est expulsée.

## Les Champignons

Ils commencent à pousser après les fortes pluies, dans les lieux humides, au début de l'automne. Il y a des années propices aux champignons et d'autres moins lorsque la sècheresse dure plus longtemps. Seuls certains champignons sont comestibles.

Se sont des êtres cryptogames (plantes pluricellulaires qui n'ont pas de fleurs, pas de fruits, pas de graines) et sans chlorophylle.

On distingue plusieurs types de champignons:
Les formes supérieures : ceux qui sont de grande taille, comestibles ou vénéneux, parfois mortels.
Les formes inférieures : les moisissures, levures ou agents de maladie des plantes.

Il existe plus de 200 espèces de champignons. Beaucoup de champignons communs ont des sosies véneneux. Ne les consommez pas si vous n'êtes pas sûr de vous à 100% et n'hésitez pas à demander conseil à un professionnel (pharmacien, mycologue...).

## Les Plantes Toxiques

La Digitale

Une plante toxique est une plante qui contient des substances nocives pour les organismes vivants. Les baies toxiques peuvent être dangereuses pour les enfants. En général, ces petits fruits mangés par erreur ou curiosité peuvent déclencher des intoxications.

⚠ La digitaline est un principe actif de la digitale pourprée. C'est un poison violent qui fut utilisé à petites doses dans le traitement de maladies cardiaques. La ciguë peut mesurer 2 m. Elle contient un alcaloïde toxique, la cicutine.

La Belladone

## L'ortie usages et propriétés

Aujourd'hui les propriétés de l'ortie (urtica dioîca) sont reconnues de tous, la plupart, ancestrales ayant été confirmées par l'analyse et l'expérimentation.
Elle a été utilisée dès la préhistoire en tant que légume et cultivée pour nourrir les hommes ou les animaux, plus tard, pour fabriquer des cordages et de la toile ou même du papier !

L'ortie est anti-anémique, anti-inflammatoire, reminéralisante. Elle permet de lutter contre l'arthrose, les rhumatismes, le diabète, elle est diurétique et astringente.

Elle contient des pigments, chlorophylles, caroténoïdes, des vitamines B2, B5, C, E, K, de l'acide folique, de la silice, des oligo-éléments : cuivre, fer, soude, magnésium, zinc, manganèse, nickel et des protéines (jusqu'à 12% du poids frais de la plante = 2 fois plus que le soja !).

### Les Orties : Le saviez vous?

Qui n'a jamais eu des démangeaisons causées par des orties? Les orties (famille des urticacées) sont couvertes de poils qui contiennent à leur base un liquide irritant qui pénètre sous la peau par simple contact des pointes. Certaines variétés d'orties peuvent être consommées en infusion (feuilles ou racines), en soupe, en " fines herbes ", en vinaigre, en confiture, en sirop et peuvent accompagner de nombreux plats.
Pour vos cultures, l'extrait fermenté d'ortie (purin d'ortie), utilisé pur, est un désherbant. Selon le taux de dilution, c'est un bio-stimulant (qui renforce la santé de la plante et la rend apte à repousser maladie et parasite) ou un insecticide préventif.
Les fibres peuvent même être utilisées pour confectionner des vêtements.