

# Le Pissenlit

(*Taraxacum ruderalia*)

Cette plante est aussi surnommée « dent de lion » à cause de la forme de ses feuilles. Les anglais ont transformé ce nom en « Dandelion » (prononcez « denne di laïeunne... »)

Chacune de ses « fleurs » est, en réalité, un bouquet de petites fleurs jaunes en languettes (ligules), c'est un « capitule ». La plante est en effet une astéracée liguliflore. Regardez-la de près : vous verrez que chaque petite lamelle jaune se referme sur un pistil : c'est bien une petite fleur. Avez-vous remarqué que ces capitules s'ouvrent de jour et se referment au crépuscule ? (photonastie).

Le pissenlit se distingue facilement de ses cousines comme les crépides, laitrons et autres épervières par le fait que chaque « tige » n'a qu'une seule « fleur », qui jaillit d'une rosette de feuilles au ras du sol, au haut d'un pédoncule souvent rougeâtre.

C'est une plante intéressante à connaître, car - si elle fleurit principalement de Mars à Août - chez nous on en trouve partout, fleuries toute l'année. D'où son rôle capital pour les insectes qui se nourrissent de nectar, et, particulièrement les abeilles.

Le pissenlit compte en effet sur les insectes pour le féconder, (entomophilie) et sur le vent pour se disséminer (anémochorie) ; on a ainsi retrouvé ses fameuses petites graines en parachute, jusqu'à 10 km de la plante originelle...



**Cette plante est bisannuelle** : La 1ère année, la graine pousse et fait des réserves dans sa racine. Elle passe l'hiver sous forme de racine et de rosette à ras de terre, à l'abri des herbivores brouteurs. Le broutage intensif, en restreignant les herbes, favorise les pissenlits. Si vous voyez une prairie jaune d'abondants pissenlits, c'est beau, certes, mais c'est signe qu'elle a probablement été sur-pâturée...

La 2nde année, pousse, sur la rosette de feuilles, la hampe florale qui se termine par le capitule jaune. Après fécondation il produira le fameux plumet de graines duveteuses.

Sa racine pivotante (semblable à une petite carotte) va chercher l'eau, en saison sèche, plus profondément que les plantes qui l'entourent ; c'est pour ça qu'elle reste verte quand l'herbe alentour est desséchée ; ça la protège aussi du gel ; seuls les insectes souterrains et autres larves peuvent l'attaquer. Mais la racine se défend en sécrétant un toxique : la lactucopicrine, sesquiterpène « inventé » contre eux. On connaît bien d'autres sesquiterpènes biocides comme la citronnelle, contre les moustiques ; et l'artémisine, contre le paludisme.



**Le pissenlit est apomyctique** : l'ovule de la fleur a besoin d'un grain de pollen pour se multiplier, mais il n'en prélève pas les chromosomes ! Ainsi, chaque pissenlit se reproduit par parthénogénèse, donnant des descendants exactement semblables à lui-même. Des sortes de clones, quoi. Inconvénient : chaque pissenlit (et sa descendance) est génétiquement isolé des autres, il crée finalement une sorte d'espèce à lui tout seul. Avantage, on dénombre ainsi plusieurs centaines de sous-espèces, ce qui fait que vous avez vos chances d'en « inventer » une qui portera votre nom !

Enfin, au niveau des sous-espèces, peut-être s'en crée-t-il de drôles de nouvelles au Japon : après la catastrophe de Fukushima, on a découvert des pissenlits de 75cm de haut...

## Usages :

**Alimentation :** abondant et présent toute l'année, le pissenlit a de nombreux usages alimentaires. La plante est très riche en vitamines C et A (carotène) : on peut accommoder ses feuilles en salades, ou en soupes, avec des pommes de terre. Attention à la consommation crue de plantes sur un terrain fréquenté par du bétail: elles recèlent parfois les redoutables douves du foie qui pourraient vous envoyer brouter ces plantes par la racine....



Vous pouvez déguster les boutons en vinaigrette, comme des pointes d'asperge. Ou les conserver dans du vinaigre comme des câpres. Les capitules (« fleurs ») ont bon goût et peuvent décorer joliment une salade ; les racines sont amères, mais les japonais les consomment frites à l'huile, avec une sauce au soja. Torréfiées, comme la chicorée, elles font un bon succédané du café. Vous pouvez faire du thé à partir des racines et des feuilles. Faites fermenter quelques jours un mélange capitules + miel + levures : on obtient une sorte de bière. On fabrique aussi du vin de pissenlits, comme apéritif. Enfin, on se servait jadis du carotène des pissenlits pour jaunir le beurre.



**Propriétés pharmaceutiques son nom l'indique** : c'est un diurétique. Mais il a l'avantage de maintenir en même temps le taux de potassium, dont il est riche.

Tige et feuilles produisent un latex irritant qui peut être allergénique. En applications répétées, il brûle l'épiderme, comme beaucoup de latex, et peut servir pour se débarrasser des cors et des verrues, par applications répétées.

### **Et encore ?**

Ce latex peut aussi fournir du caoutchouc ! Pendant la 2<sup>de</sup> guerre mondiale, les soviétiques, à partir du pissenlit russe, ont fait des pneus... Actuellement, un institut d'Aix la Chapelle a fabriqué, par génie génétique, un pissenlit capable de donner, par an, jusqu'à 1 tonne de latex par hectare ! et le caoutchouc qui en dérive n'est, lui, pas allergénique, contrairement à l'hévéa. Voilà qui pourrait produire des préservatifs moins irritants...

Vous voyez : on peut en raconter des choses sur une modeste fleur !

**Hervé Chalumeau**

