Zeitschrift: Journal suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 88 (1991)
Heft: 8

Rubrik: Plantes mellifères

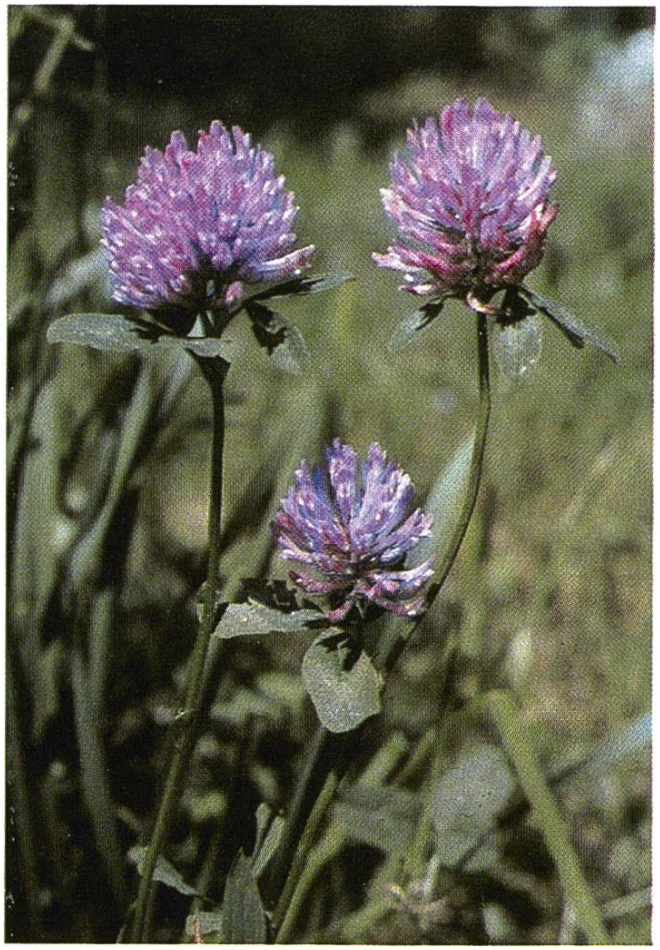
Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 09.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch



Trèfle rampant, trèfle blanc

Trifolium repens
(Papilionaceae = Fabaceae)

Distribution et habitat

D'origine euro-sibérienne, le trèfle est aujourd'hui cultivé et subspontané dans presque tout le globe. C'est une espèce très commune dans les pâturages et particulièrement dans les gazons et sur les places de jeux, car il supporte très bien le piétinement.

Quelques caractéristiques générales

Le trèfle rampant produit de nombreuses tiges herbacées vivaces qui s'allongent sur le sol en s'enracinant très rapidement. La multiplication végétative est donc très active. Seuls les pédoncules des inflorescences et les pétioles de feuilles, trifoliées, plus rarement à quatre folioles ou plus, sont dressés. Les folioles sont fréquemment panachées de blanc ou tout au moins de vert plus clair.

Usages

Le trèfle rampant, appelé aussi communément trèfle blanc bien que d'autres espèces de trèfles portent aussi des fleurs blanches, est une excellente plante fourragère. Comme les autres espèces de légumineuses, il offre l'avantage de ne pas épuiser le sol mais au contraire de l'enrichir. Des bactéries, vivant dans des nodosités attachées aux racines, fixent l'azote atmosphérique et apportent ainsi à la plante hôte l'azote indispensable à sa croissance. Le trèfle est donc fréquemment utilisé comme engrais vert. Pratiqué avec prudence, ce type d'amendement peut être d'une grande importance pour l'apiculture, car c'est une excellente plante mellifère dont la floraison s'échelonne sur plusieurs mois, en particulier dans les mois d'été où les floraisons n'abondent pas. Le trèfle peut produire, à l'hectare, une centaine de kilos d'un miel blanc, à cristallisation très fine et d'un arôme très agréable. Le trèfle est aussi très souvent favorisé sous les cultures fruitières et, depuis quelques années, dans les vignes. Les traitements des cultures par des insecticides peuvent décimer les ruches si l'arboriculteur ou le vigneron ne prennent pas la peine de passer la tondeuse à gazon avant les traitements. La prudence s'impose.

Le trèfle rampant résiste bien à la sécheresse et se développe rapidement dès que les précipitations reprennent. Grâce à ses tiges rampantes, il forme de larges plaques dans le gazon. En période de disette, en août, les abeilles trouvent là une des seules sources de pollen et de nectar et elles s'y affairent d'autant plus volontiers que les gazons sont fréquemment arrosés. Autour des piscines et sur les plages, le trèfle blanc est plutôt redouté. Qui ne s'est pas amusé secrètement de la mésaventure d'un baigneur piqué par une malheureuse abeille écrasée par un pied nu !

Texte:
Philippe Küpfer, Institut de botanique,
Université de Neuchâtel

Epilobe à feuilles étroites, épilobium en épi, laurier de saint Antoine

Epilobium angustifolium
(Rosaceae)

Distribution et habitat

L'épilobe à feuilles étroites est répandu dans la plus grande partie des régions européennes, asiatiques et nord-américaines, à l'exception des zones les plus méridionales. Il est particulièrement abondant à l'étage montagnard et subalpin dans toutes les stations à vocation forestière dont les arbres ont été éliminés soit par l'exploitation en coupes rases, soit par la tempête, ou encore par les avalanches. Il colonise les murgiers, les talus de route, les éboulis eutrophisés. Grâce à ses stolons souterrains, c'est une mauvaise herbe redoutable dans les jardins d'altitude, dans les jardins alpins par exemple.

Quelques caractéristiques générales

L'épilobe à feuilles étroites peut être extrêmement abondant. Ses tiges, aux nombreuses feuilles alternes, simples et presque entières, atteignent 1 à 2 m de hauteur. Elles portent de longs épis de fleurs rouges. A maturité, les fruits cylindracés, étroits, libèrent de nombreuses graines, minuscules, garnies de nombreux poils. Au moindre coup de vent, elles sont emportées par le vent sur de longues distances.

Usages

Il peut être tentant de cueillir de gros bouquets d'épilobes à feuilles étroites, tant la floraison est généreuse. Las, les épis très rapidement perdent leur rigidité et les fleurs se fanent. Certains cultivars, à fleurs blanches en particulier, sont proposés par les horticulteurs comme plante ornementale vivace.

Dans les zones de montagne, les épilobes fournissent un pollen, aux reflets bleu pâle, et un nectar abondants. L'intense activité des abeilles aux heures chaudes de la journée témoigne de l'intérêt des épilobes comme plante mellifère à une époque où les pâturages ne sont plus guère généreux.

Les feuilles des épilobes contiennent de nombreux tanins, des mucilages, des sucres et de la vitamine C. Fraîches ou séchées, préparées en décoction ou en infusion, elles calment le système nerveux et apaisent les maux de tête. En Russie, les feuilles séchées remplacent le véritable thé.

Les jeunes pousses peuvent être consommées comme légume, mais elles deviennent rapidement coriaces avec l'âge.