Zeitschrift: Journal suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 88 (1991)
Heft: 9

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

Muscari à fleurs en grappe

Muscari racemosum (Liliaceae)

Distribution et habitat

Le muscari à fleurs en grappe colonise de préférence les prés secs et les vignes où il abonde parfois. Le sarclage mécanique n'altère pas sa vitalité. Dans les vignes cependant, le muscari est souvent brûlé par les herbicides avant d'avoir accompli tout son cycle.

Il trouve les conditions optimales à son développement dans les régions chaudes de la Suisse, jusqu'à l'étage montagnard. Le centre de gravité de son aire se situe en Méditerranée.

Quelques caractéristiques générales

Les muscaris, comme beaucoup de liliacées printanières, passent l'hiver sous la forme de bulbes. Au printemps, chaque bulbe produit une, voire deux ou trois hampes florales entourées à la base de 3 à 6 feuilles linéaires. Seules les fleurs inférieures sont fertiles et visitées par les abeilles pour leur nectar et leur pollen jaune pâle. Les fleurs terminales, plus petites et d'un bleu plus pâle, sont stériles. Les muscaris ont des liens de parenté assez étroits avec les jacinthes cultivées, originaires du sud-ouest de l'Asie. Les deux genres se distinguent de la plupart des liliacées par leurs pétales soudés sur une partie de leur longueur.

Ses fleurs bleues dégagent une agréable odeur de prune pour les uns, une mauvaise odeur de «patte à relaver» mouillée pour les autres. Expérience faite, on comprend mieux l'imagination et les interprétations variées... des dégustateurs dont le nez plonge dans un verre de Saint-Emilion. Les uns reconnaissent la violette, d'autres le caoutchouc brûlé et les derniers une fragrance animale!

Usages

Les muscaris sont parfois favorisés dans les jardins pour leur discrète valeur ornementale. Les bulbes d'une autre espèce spontanée en Suisse, mais plus thermophile encore, le muscari à toupet, sont confits et consommés comme «antipasta» dans le sud de l'Italie. A ma connaissance, les bulbes des autres espèces ne sont pas utilisés à cette fin.