

Zeitschrift: Journal suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 90 (1993)
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: 24.01.2026

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

PLANTES MELLIFÈRES



Mélilot blanc

Melilotus alba

Papilionaceae (= Fabaceae)

Distribution et habitat

Le mélilot blanc est une espèce annuelle à bisannuelle, largement répandue dans les régions chaudes de l'Europe et de l'Asie. Elle croît parfois en grande abondance le long des chemins, dans des graviers ou des alluvions très exposés au soleil.

Quelques caractéristiques générales

Les feuilles des mélilots sont trifoliolées comme celles des trèfles, mais la similitude s'arrête là. Le mélilot porte ses inflorescences à plus d'un mètre de hauteur. Les fleurs blanches sont disposées en longues grappes qui se développent à l'aisselle des feuilles. Les petites gousses ridées, presque sphériques, contiennent en général 4 graines.

Usages

Comme beaucoup de papilionacées, les mélilots fournissent une nourriture d'autant plus intéressante qu'ils sont parfois très abondants et que leur floraison s'étale sur plusieurs semaines. Les mélilots contiennent des glucosides qui, lors du séchage de la plante, libèrent des coumarines, une substance très odorante. Le mélilot parfume donc agréablement le foin. Mieux encore, ses feuilles qui dégagent une odeur vanillée peuvent être utilisées pour parfumer une crème, une pâte à crêpes ou encore pour préparer une infusion.

Le séchage est, pour toutes les tisanes, une opération qui doit être conduite avec beaucoup de soin, mais il convient de prendre des précautions supplémentaires avec les mélilots. En effet, le foin moisî de mélilot a des propriétés anticoagulantes qui peuvent provoquer la mort du bétail. Le dicoumarol, substance qui se dégage des plantes moisies, est d'ailleurs utilisé comme mort-aux-rats. Les rongeurs sont tués par hémorragies internes.

Texte :

Philippe Küpfer, Institut de botanique,
Université de Neuchâtel

Depuis quelques semaines, nos abeilles sont devenues des gagne-petit, en plaine en tout cas. Les grandes floraisons sont toutes terminées et les miellées sont lavées trois fois par semaine par les pluies orageuses. Les apiculteurs feraient bien de surveiller la «sortie» des marasmes dans le champ voisin ou d'abandonner le rucher pour une promenade dans la forêt voisine. Les écailleux et les bolets semblent en avance cette année ! C'est aussi la saison où les plus anciens d'entre nous regrettent le temps où les talus étaient moins entretenus, où les gazons n'étaient pas tondus deux fois par semaine et où les regains parvenaient encore à fleurir. On se prend à espérer que les paiements directs promis à nos agriculteurs pour des cultures plus extensives ou pour l'entretien de jachères deviennent réalité.



Cirse des marais

Cirsium palustre
Compositae (= Asteraceae)

Distribution et habitat

Le cirse des marais occupe un vaste territoire, essentiellement européen, qui s'étend du revers oriental de l'Oural au Portugal. Comme son nom l'indique, le cirse des marais affectionne les lieux humides, pour autant que l'acidité du sol ne soit pas trop prononcée. Il préfère donc les endroits argilo-marneux des bas-marais. En revanche, les tourbières ne leur sont guère favorables, sauf si elles ont été perturbées par un drainage et des amendements.

Quelques caractéristiques générales

Le cirse des marais est trop armé pour être vraiment aimé ! Ses feuilles, vert foncé, se

prolongent sur la tige (feuilles décurrentes) en ailes hérissées de poils et d'épines acérées. Peu de promeneurs seront tentés d'en faire un bouquet. La plante entière dépasse fréquemment un mètre cinquante de hauteur. Les capitules pourpres sont groupés au sommet des tiges. Comme chez les pissenlits, les fruits des cires portent une aigrette de poils qui contribue à leur dissémination par le vent. Les cires sont souvent appelés à tort des chardons. Les soies des aigrettes sont plumeuses chez les cires, alors qu'elles sont simples chez les chardons, avec lesquels les cires sont souvent confondus.

Usages

L'intérêt des cires n'est pas très grand, sinon de fournir une nourriture abondante aux abeilles et aux papillons à la saison de disette. Une espèce très voisine du cirse des marais, le cirse des champs (*C. arvense*) est plus répandu. Comme il supporte mieux le sec, il croît dans toutes les pâtures «mal» entretenues, comme mauvaises herbes dans les moissons, voire dans les jardins. Il y a quelques années, lors de l'aménagement d'une serre pour l'élevage de papillons tropicaux, les extérieurs de l'exposition avaient été semés de pelouses fleuries pour attirer les papillons indigènes. Au cours des premières années, les cires avaient bénéficié de toute notre sollicitude. Cependant, leur présence avait aussi suscité une intervention auprès des autorités communales afin que les alentours de l'exposition «fleuris de mauvaises herbes, notamment de chardons nuisibles à l'agriculture, soient nettoyés». Les autorités communales étaient alors intervenues en vertu des articles du code rural du 15 mai 1899 pour que «les plantes nuisibles soient coupées et ramassées». Lorsque le «propre en ordre» devient force de loi, il ne reste qu'à s'incliner.

Si malgré leur attrait pour nos abeilles à cette saison, vous souhaitez éliminer les cires des marais ou les cires des champs, alors choisissez de les manger en légume cuit ou cru, mais prenez soin de ne pas attendre la floraison. Les jeunes tiges sont bien meilleures !