COUVERTURErabatsMESSIbis 3/04/12 21:38 Page 1

Les **Editions Savoirs de Terroirs** sont au service de la transmission des savoir-faire ruraux grâce aux investissements consacrés à la réalisation d'un centre de ressources ethnobotaniques basé dans l'Ardèche (avec une banque de semences, un centre documentaire, un jardin des savoirs lié à des formations).

Les partenaires :
Ce livre a été réalisé par Supagro Florac, Institut d'Education à l'agro-environnement, dans le cadre du Système National d'Appui, financé par le Ministère chargé de l'Agriculture et co-financé par le Fonds Social Européen.
Pour plus d'informations : http://www.supagro.fr/florac

L' aventure est dans les blés

redécouvrir les plantes messicoles, nos sauvageonnes des moissons

"Pour un coquelicot encore connu, combien de plantes perdues, oubliées et dont bien peu, si ce n'est quelques anciens, quelques botanistes chevronnés savent le nom, les mœurs et les utilisations d'hier ?" Elisabeth Trotignon (2010)

Ce livre est une invitation à retrouver la mémoire des champs. Mais pas n'importe lesquels : ceux que l'on trouve encore dans les marges, les terres dites déshéritées, ceux qui accueillent encore une cohorte de fleurs colorées, blotties à l'ombre des épis, offrant leur multitude aux regards et leur nectar aux abeilles...

Bien des surprises nous attendent sur ce chemin là, oublieux que nous sommes de la relation qui s'est construite dans l'épaisseur du temps avec ces « passagères clandestines » de nos blés.

Après un petit tour d'horizon, pour mieux comprendre quelles sont ces plantes venues d'ailleurs, et quels sont les enjeux de leur conservation, cet ouvrage vous propose de suivre une vingtaine de leurs destins croisés. Vous découvrirez peut-être alors que derrière ces histoires singulières c'est un peu notre propre histoire qu'elles nous racontent.

L'aventure est dans les blés,
cours-y vite ....

PRIX XX€

ISBN 2-9520947-8-0

Sophie Lemonnier

L'aventure est dans les blés

Ed. Savoirs de Terroirs

GUIDE DES SAVOIRS

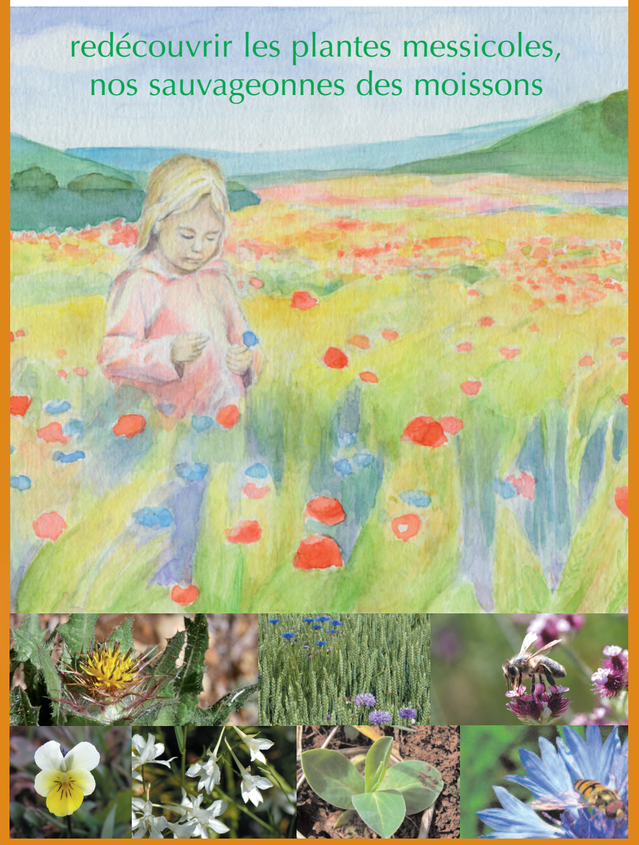
L' aventure est dans les blés

seigle
adonis
coquelicot
garidelle
mâche
nigelle
pensée
renoncule
vachère
...

Sophie Lemonnier
Illustratrice : Nadine Jarentowski

L' aventure est dans les blés

redécouvrir les plantes messicoles, nos sauvageonnes des moissons



Editions **Savoirs de Terroirs**

Sommaire

Préface p.6
Dans le champ foisonnant des mots p.x
L'énigme de l'origine des messicoles p.x
Tenir en respect les « méchantes herbes » p.x
L'éclipse p.x
Le retour en grâce : la revanche des « mauvaises herbes » p.x
Bouquet de moisson p.x
A l'école des messicoles, cultiver un autre regard p.x
Postface p.x
Petits cailloux p.x
Lexique p.6
Bibliographie p.6

Fleurs des alouettes

À force de parler des biodiversités lointaines, on finit par se croire dans des pays pauvres en richesses naturelles. Il faut donc rappeler, et c'est l'objet principal de ce livre, que la biodiversité commence dans les villes au pied des arbres et en haut des murs, à la campagne au premier pas sur le chemin et à l'entrée du champ.

C'est de champs qu'on parle ici, moissons en particuliers. Milieux proches de l'homme, s'il en est !

À la différence des prairies naturelles et des prés pâturés, dont toute la flore se perpétue d'elle-même, les champs de céréales associent une plante cultivée (blé, orge, avoine…), semée à l'automne ou au printemps, généralement récoltée en début d'été, à un ensemble de plantes sauvages dont le travail du sol ne contrarie pas le cycle : la plupart annuelles (coquelicot, bleuet, etc.), comme les céréales elles-mêmes, elles sont parfois vivaces à partie souterraine résistante au labour : bulbe (glaïeuls, gagées, etc.), tubercule (terre-noix) ou rhizome (cirse des champs, chiendent).

Homogène dans toute l'Europe, sur le fond, cette population végétale spontanée répond aussi aux conditions variables de sol et de climat, constituant des *associations végétales* (réunions de mêmes espèces en des situations de milieu analogues), stables depuis des millénaires, entièrement dépendantes de l'action humaine qui les reconduit.

Ces plantes commensales des moissons, aujourd'hui savamment appelées *messicoles*, ont longtemps conservé le double statut de "mauvaises herbes" (celles qu'on percevait comme nuisibles et qu'il fallait détruire, tels le cirse et l'ivaie), et de "fleurs des champs" : celles dont la floraison éclatante fait oublier la nuisance éventuelle.

C'est une flore qu'on peut qualifier de semi-domestique : elle est exclusive ou quasi-exclusive des champs de céréales et des jachères qui en dépendent. Quand elle s'éloigne de cet habitat privilégié, elle reste en général au voisinage des hommes ; ainsi du coquelicot, familier des ruines et des décombres.

Une bonne partie de cette population végétale des moissons, venue du Proche-Orient, du Centre Est, du Sud Est européen et des régions méditerranéennes, s'est diffusée dans nos régions avec les céréales, dès les débuts du Néolithique (VIe millénaire en France méridionale). Les diverses espèces de coquelicots des champs en sont les représentantes typiques.

Profitant des conditions offertes par les terres labourées, milieux très "ouverts" favorables aux annuelles, des plantes indigènes ont quitté leurs "localités primaires" (sols rocailleux, ressauts des falaises, etc.) pour s'associer aux nouvelles venues. Ainsi de la nigelle de Damas ou du Caucalis des moissons.

Et ne pas oublier : les messicoles, c'est aussi l'alouette, la caille, le lièvre, le grillon.

Les agriculteurs d'avant la mécanisation n'ont jamais pratiqué un nettoyage parfait des graines de blé ou d'orge avant de les semer. Certaines messicoles de petite taille, ou à fructification précoce, ne sont d'ailleurs pas récoltées avec les céréales.

Pendant des millénaires, femmes et enfants avaient la mission "d'échardonner", c'est-à-dire d'arracher le cirse, qui blesse les moissonneurs, et d'autres plantes nocives. Longs efforts qui n'ont jamais fait plus que contenir les indésirables.

C'est au XXe siècle que l'histoire des messicoles bascule. Les herbicides, dont l'emploi passe à grande échelle après la seconde Guerre mondiale, le tri par les moissonneuses-batteuses des graines récoltées avec la moisson, mais aussi l'extension des cultures très exigeantes en eau et en nitrates, comme le maïs (la plante "invasive" la plus dangereuse pour l'écosystème terrestre), font passer en quelques années, dans les régions céréalières, les champs cultivés de *l'association végétale à la monoculture* exclusive.

Là-dedans, il faudrait aussi s'interroger sur la notion de "propreté" appliquée à la nature, où excellent les sociétés les plus aptes à souiller la terre et les pensées.

Éliminées dans les zones de grande production, les messicoles subsistent, souvent en populations restreintes, là où se maintient une "agriculture sèche" plus économe en fertilisants et traitements, et, surtout, sans arrosage ; ainsi aux moyennes altitudes du pourtour méditerranéen.

Les sociétés paysannes de nos pays ont sans cesse côtoyé cette flore ostensible au point d'occuper une place majeure dans les parlers, les imaginaires, les emplois matériels et symboliques.

Cette histoire, aujourd'hui réduite à des poncifs autour des emblématiques coquelicot, marguerite et bleuet, Sophie Lemonnier la raconte d'une belle façon où beaucoup devraient trouver des raisons de s'étonner : non, Renoir et Monnet n'ont pas tout dit sur les mauvaises herbes des moissons ! Il reste énormément à rencontrer, à connaître, et non sans émotion, à défendre.

Il y a plus de trente ans, l'auteur accompagnait le préfacier dans un stage consacré à des aspects de cette flore péri-méditerranéenne et à ses rencontre sociales. C'était sur les collines de la haute Provence occidentale. Dans un champ d'orge, on avait trouvé quelques pieds de chardon bénit, messicole en raréfaction extrême dans son aire française.

Depuis lors, le rédacteur de cette préface n'a pas rencontré plus de cinq ou six fois ce *Cnicus benedictus*, qui fut l'un des grands fébrifuges de la pharmacopée européenne, qui a guéri bien des gens atteints par l'épidémie de fièvre de Malte, au XXe siècle.

Dans cette mémoire-là, c'est un plaisir d'introduire à un travail attentif, savant et simple, accueillant au curieux de petites grandes choses, très riche d'informations à la fois sur l'histoire naturelle des messicoles et sur ce qui concerne leur rencontre avec les sociétés, dans les siècles et jusqu'à nos jours.

D'un sujet négligé, tenu pour dérisoire par beaucoup, Sophie Lemonnier fait une histoire moderne, passionnante, un recommencement pour qui pense que, loin de pouvoir être fragmentée en territoires de plus ou moins grande valeur, la nature, en sa dynamique de recommencement perpétuelle, est là, très proche, au bord du chemin, à deux pas de l'autoroute, à portée d'intelligence et de cœur.

Pierre Lieutaghi
ethnobotaniste, écrivain

■ Préface de Pierre Lieutaghi ■

Les messicoles au fil du temps :

heurs et malheurs des sauvageonnes aux champs

Nielle des blés

meilleure ennemie du cultivateur

Agrostemma
githago L.
Caryophyllacées

Belle plante un peu sans gêne qui menait sa vie au champ sans y avoir été invitée, la nielle a perdu sa couronne. Autrefois hantise du cultivateur, héroïne de fêtes païennes, noire empoisonneuse et graine de disette, elle est aujourd'hui tombée aux oubliettes. Pourtant au fil du temps on lui a voué une certaine tendresse, comme on s'attache à son meilleur ennemi, et maintenant que la voilà presque éradiquée, la nielle manque aux papillons...

Où la trouver et comment la reconnaître

Autrefois très répandue, la bien nommée nielle des blés était la compagne fidèle des céréales sur sols argilo-limoneux dans toute l'Europe. Aujourd'hui vous devrez chercher beaucoup pour rencontrer quelques rescapées, dans une céréale, une jachère ou un jardin. Dans les champs on ne la trouve pratiquement plus que dans les systèmes agricoles de polyculture-élevage de moyenne montagne, où les adventices sont mieux tolérées que dans les zones de grandes cultures, et chez des agriculteurs biologiques qui produisent eux-mêmes leurs semences céréalières. Cet important déclin justifie qu'elle figure sur les listes régionales des espèces protégées d'Alsace et du Limousin et qu'elle soit l'une des espèces dites *"en situation précaire"* du Plan National d'Action en faveur des plantes messicoles.

Dès février-mars on peut observer sa rosette aux longues feuilles étroites et soyeuses. Puis, la plante va s'élever, bien visible avec le petit temps d'avance qu'elle garde toujours sur les céréales. Toute la plante est couverte de longs poils très doux et blanchâtres. A partir du mois de juin (jusqu'en août dans les populations* du nord et de l'ouest de l'Europe), elle va enfin déployer ses belles fleurs roses striées de blanc et de violet. La fleur semble joliment couronnée, ses pétales étant longuement dépassés par les dents du calice*. Par la suite l'ovaire va se renfler en une grosse capsule à l'intérieur de laquelle se forment une quarantaine de graines, irrégulièrement sphériques du fait de la pression qu'elles exercent les unes sur les autres. Elles deviennent noires à maturité, prêtes à être moissonnées avec la céréale.

Pour la petite histoire

Des petits noms qui en disent long...

Qui aujourd'hui connaît la nielle des blés ? Et pourtant l'abondante moisson de ses "petits noms" (Rolland[1] en a dénombré plus de cent !) montre bien qu'elle a été une vraie célébrité dans le monde paysan.

[1] *Flore populaire Tome 1, 1896-1914*

A LA LOUPE

Les longs sépales disposés en alternance constituent les premiers signaux pour attirer les pollinisateurs. En phase d'approche, les bandes longitudinales sur les pétales indiquent alors le chemin qui mène au nectar. Celui-ci est secrété à la base du tube de la fleur, dont la taille le destine notamment aux papillons. La pollinisation* croisée est favorisée par une maturation légèrement différée du pistil, la fleur étant donc alternativement mâle puis femelle. Il arrive que des petites fleurs entièrement femelles aux étamines* avortées soient produites.*

De la fleur aux graines - F. Guiol

Parmi ses nombreuses appellations, une couleur domine : le noir, celui de ses graines si voyantes parmi les bons grains clairs, après le dépiquage du blé. Cette noirceur de ses graines de mauvais augure l'a rapprochée dans le regard populaire d'une autre espèce présente dans les moissons et dont les graines sont tout aussi noires, la nigelle. Ainsi le nom nielle vient de *Nigella* dérivant lui même du latin *niger*, le noir, et donnant naissance à une multitude d'appellations locales non contrôlées : *Négrilhou Nieillo, Nayelle, Noël, Aniela, Nèle*, qui ont peut-être donné par inversion des syllabes, *Lène, Lalène, Alène*... On retrouve la même idée dans son nom d'espèce *githago*, qui vient de *Gith*, le nom qui était donné à la Nigelle par les romains. Pour éviter les confusions, on a parfois distingué la première par le nom de *fausse nigelle, Nigella falsa*, en italien. Là où les choses se compliquent, c'est que, à l'inverse, le nom de nielle a également été utilisé pour désigner la nigelle ! Là encore, pour éviter la confusion, quelques qualificatifs sont parfois ajoutés : *Nielle bâtarde, Nielle rose*. Et pour ne rien arranger, on désigne aussi parfois du même nom décidément très usité, un parasite des grains de blés, qui, attaqués par un ver nématode, deviennent noirs et sont dits *"niellés"* (c'est-à-dire atteints de la maladie appelée niellure des blés). Voilà de quoi amener quelques quiproquos dans les champs...

Dans un autre registre, le côté "insistant" de cette plante dont on a bien du mal à se débarrasser, qui repousse toujours et s'acharne à monter en graine, a été exprimé par l'amusant nom aveyronnais de *Remountodou* !

Si ces noms montrent bien que la nielle n'était pas très appréciée du cultivateur, on trouve aussi beaucoup d'appellations laissant à penser que cette belle plante a su aussi gagner les cœurs : les provençaux la désignent parfois sous le nom de *Corouno di blat*, évoquant peut-être les couronnes de fleurs qui étaient confectionnées lors d'antiques fêtes agraires, à moins que ce ne soit les longs sépales* qui s'intercalent avec les pétales, formant comme une couronne verte ou encore la petite couronne formée par les cinq dents de la capsule quand elle s'ouvre. Le nom latin attribué par Linné est dans le même esprit : *Agrostemma* (*Agro* = champ et *stemma* = couronne).

La petite couronne formée par la capsule

Quelques jolis noms comme *Ordzentiolou* et *Dorantey* évoquent, d'après Rolland, la beauté du chatoiement des reflets argentés de la plante avec ses longs poils blanchâtres.

Et si le Diable est parfois associé à la petite graine noire, le bon Dieu garde les champs à l'œil puisque qu'on l'appelle aussi *Œillet de Dieu*, et dans le nord, l'*Œil de Dieu (eye d' diu)* !

Une des particularités de la nielle est qu'elle est très visible, dépassant des blés au moment de sa floraison. Et comme les flamands avaient bien repéré que, dans leur région, elle commençait à fleurir environ six semaines avant la récolte, cela en faisait une bonne indicatrice agraire, ainsi l'appellaient-ils *Fleur de St-Pierre* (fêté le 29 juin).

Enfin, les anglais la nomment *Cockle*, d'un nom slave qui donne *Kukœl* en russe, *Kukalei* en lithuanien et *Kakol* en polonais.

Le mystère des origines

Au XIXe siècle, De Candolle (1855), botaniste géographe, tente de percer le mystère des origines de cette plante cultivée, selon ses propres termes, *"malgré la volonté de l'homme"*, et venue d'on ne sait où. Méthodique, il tente de retrouver la nielle dans les différentes flores spontanées du monde, mais elle lui donne du fil à retordre, aussi se désole t-il : *"La patrie primitive de cette espèce a échappé à toutes mes recherches. Elle est indiquée uniformément dans les terrains cultivés, ordinairement dans les moissons, inter segetes, dans les Flores de toute l'Europe"*. Il constate qu'elle ne figure pas non plus dans la flore du Sinaï, ni de celle de la Chine septentrionale. Il observe alors les noms populaires, tentant d'y trouver des indices. Cette démarche l'amène à l'hypothèse d'une origine slave : *"ainsi, l'espèce, d'après les études linguistiques, serait venue par les peuples slaves, qui l'auraient possédée avant les peuples latins et grecs. Elle était peut-être spontanée dans la Russie méridionale, la Hongrie ou l'Autriche, sur des terrains meubles dont la culture s'est emparée. Je ne sais si on la trouvera sauvage dans ces régions. Il est possible qu'elle n'ait plus d'habitation naturelle, par suite de la transformation du sol cultivable"*[2].

On sait aujourd'hui, grâce aux efforts conjoints de botanistes et d'archéologues qu'il n'en est rien, et que si De Candolle a eu quelques difficultés à retrouver Agrostemma githago hors des espaces cultivés, c'est qu'elle n'existe pas dans le milieu naturel.

Par contre, les lieux et les époques auxquels elle a été retrouvée dans les gisements néolithiques permettent de suivre "à la trace" son avancée avec les céréales depuis la Méditerranée orientale, où l'on peut circonscrire son aire d'origine. Enfin, le "chainon manquant" a été trouvé avec la découverte de *A. gracile*, qui pousse spontanément en Grèce centrale et en Turquie et semble être l'espèce originelle qui, par sélection involontaire, a donné *A. githago*.

La Nielle gracile,
plus petite, moins poilue, un calice plus court, mais un sacré air de famille !*

[2] *Géographie botanique raisonnée, 1855*

On a par ailleurs découvert que deux sous-espèces existaient dans les cultures : la nielle des blés, à grosses graines, *A. githago macrospermum*, présente dans les céréales de l'Europe du Sud et la nielle du lin, à petites graines, *A. githago linicola*, que l'on trouve dans les champs de lin de Russie.

La Nielle du lin, Agrostemma githago linicola, aux graines plus petites et au calice plus étroit et moins velu.*

Une plante très (co) évoluée !

Dans les gisements néolithiques lacustres on a trouvé nous dit Maurizio[3], des graines de nielle des blés plus petites que celles de notre nielle actuelle. Comment expliquer cela ? S'agissait-il de la sous-espèce du lin dont les graines sont plus petites, ou d'une nielle des blés à une étape intermédiaire de son évolution qui aurait depuis ces époques reculées continué à évoluer du fait de la sélection involontaire qui a été exercée sur elle ?

Ce qui est en tout cas certain, c'est que, du fait du tri des semences, les graines resemées étaient celles qui se rapprochaient le plus de la taille de l'espèce cultivée. Ainsi notre nielle des blés a t-elle bénéficié de la même dynamique de sélection que celle qui était soumise aux céréales avec lesquelles elle cohabitait. Le résultat des courses, c'est la nielle que nous connaissons aujourd'hui, véritable mime du blé (même si au premier abord elle ne lui ressemble pas vraiment !), elle a peu à peu acquis certaines caractéristiques (en écologie on parle de "traits de vie") qui les rapproche :

• elle se développe et croît suivant le même cycle ;

• les semences ne se resèment plus toutes seules, elles ne quittent pas leur capsule facilement et ont donc toutes les chances d'être récoltées avec la moisson ;

• les graines produites sont à peu près de la même taille que celles du grain cultivé, et de ce fait difficiles à trier ;

• une fois semées, elles germent très vite, mais perdent leur viabilité rapidement (après un an).

La nielle des blés a donc acquis peu à peu tous les atouts pour vivre en compagne des champs de céréales, ce qui lui a permis de perdurer jusqu'à ce que les temps changent : des inventions, révolutionnaires pour elle, comme le tri mécanique des semences, puis, plus tard, les herbicides, ont presque eu raison de la belle passagère clandestine. Mise à la porte du champ, l'espèce, qui dépend entièrement de l'activité humaine pour sa dissémination, est promise à une disparition inéluctable : le champ cultivé n'est pas pour elle un simple habitat de substitution, il est son unique lieu de vie.

[3] *Histoire de l'alimentation végétale, 1932*

Utile comme une alène dans les blés

Amusez-vous à poser la question à des anciens paysans de votre connaissance : *"est-ce que vous aviez de la Nielle dans vos cultures autrefois ?"*, si l'accent varie selon les régions, immanquablement vous obtiendrez la même réponse : *"ah pour sûr, cette saloperie !"*.

Ouvrez maintenant quelques traités anciens d'agriculture ou d'économie, si le vocabulaire est un peu plus retenu, le refrain est à peu près le même. En voici quelques exemples à la mesure de la mauvaise réputation d'une plante qui semble avoir le don de porter sur les nerfs :

• voici comment la présente Gerard (1636), fameux botaniste anglais, laissant percer une certaine ironie : *"Habitat et époque de floraison : le lieu où elle pousse et le moment de sa floraison, on ne les connait que trop bien"* ;

• pour sa part, Garidel (1715), médecin botaniste, se fait l'écho de la gêne causée aux paysans : *"Elle ne croit que trop abondamment dans les champs, puisque si on ne prend pas soin de l'arracher dans la saison, elle infecte le blé de sa semence"* ;

• Jaume Saint Hilaire (1843) donne sa vision de ce qu'est un bon agriculteur dans son Catalogue raisonné des plantes inutiles : *"Elle croit naturellement dans les blés, et souvent même avec grande abondance, ce qui leur est nuisible, à cause du terrain qu'elle occupe. Mais elle est en outre fort incommode, parce que ses graines, mêlées avec celles du blé, donnent au pain une couleur noirâtre et un goût amer. Il est donc important pour un bon agriculteur, de chercher par tous les moyens de s'en débarrasser"*.

On commence à comprendre pourquoi l'éradication de cette espèce incontrôlable, prototype même de la "mauvaise herbe" entachée d'une réputation de toxique, a été une des obsessions du monde agricole. Pour limiter sa prolifération, la main d'œuvre familiale était mise à contribution : au tout début du printemps, les nielles dépassant des céréales étaient assez faciles à repérer, c'était alors le travail fastidieux des femmes et des enfants d'aller dans les blés les arracher manuellement. En Beauce cette pratique

LA NIELLE MAGICIENNE

Ces pratiques qui s'inscrivent dans une pensée agronomique rationnelle ont pu donner lieu dans certaines régions à des traditions et rituels empreints de pensée magique. La nielle, incarnation de la "mauvaise herbe", s'y voyait dotée de certains pouvoirs comme celui d'éloigner le mauvais sort. Ainsi par exemple, dans le Brandebourg, des scènes étranges se déroulaient-elles parfois dans les champs aux yeux du visiteur étranger : pour démasquer les sorcières, on se rendait à reculons dans un champ de seigle, on y cueillait, toujours à reculons, des fleurs de nielle, on en tressait alors une couronne et on la plaçait sous son bonnet (dans une autre localité la nielle était remplacée par une autre "mauvaise herbe", l'ivraie). Dans le même registre, au XVIIe siècle, pour faire en sorte que la nielle se dessèche dans le champ, on en prélevait cinq brins que l'on mettait à sécher dans la cheminée la veille de la St Jean. Enfin, une importante tradition, collective celle là, est celle du "dimanche des Brandons", répandu dans une grande partie de la France, et particulièrement vivace en Beauce et en Sologne. Il s'agissait d'un rituel au cours duquel on pratiquait un éniéllage symbolique destiné à conjurer le mauvais sort et les mauvaises récoltes (voir encadré).

de l'éniéllage a même donné un verbe rien que pour elle : *Aléner*[4]. Une étude récente[5] a montré que l'impact négatif de la nielle sur les rendements de blé d'hiver ne semble pas significative quand l'arrachage manuel est fait assez tôt. On découvre donc aujourd'hui que cette pratique de l'*alénage*, si elle était fastidieuse, avait une réelle efficacité agronomique.

L'éniellage du dimanche des Brandons, une nécessité devenue rituel

"J'ons brandonné dans nos blés, il faut nous en artourner
Pour ça c'que j'avons d'gangné
Brandonnons la nielle, et la nielle et l'echardier"

Comme on le devine dans ce refrain chanté au Moyen-Age lors des processions du dimanche des Brandons, une des fonctions importantes de ce rituel agraire était d'assurer de bonnes récoltes pour les beaucerons, et la nielle, "mauvaise herbe" chargée du pouvoir d'amoindrir les effets néfastes de toutes les autres, y faisait figure d'héroïne de la fête. Pour cela, après avoir enflammé de grands feux de joie dans les villages, on se munissait de torches enflammées[6] appelées *brandons ou niellots*, puis on partait en procession dans les vignes, les vergers et les champs, pour éloigner tout ce qui pouvait nuire aux récoltes. Ainsi les brandons étaient promenés dans les champs de blés en chantant des incantations contre "mauvaises-herbes", parasites et mulots. Dans certaines localités, on allumait des bottes de pailles au bord des champs et pendant qu'elles brûlaient chacun devait ramener le plus de nielles possible. Pendant ce temps la maîtresse de maison de la plus grande ferme des environs faisait des crêpes ou de la bouillie dont on mangeait d'autant plus que l'on avait arraché de nielles. Sur la table il fallait laisser la moitié du bouquet tandis que l'autre moitié était brûlée.

Les ethnologues qui se sont penchés sur ces pratiques ont cru y voir les restes d'un rituel païen pratiqué dans la Rome antique, consacré au feu purificateur, pour conjurer les effets de l'hiver et annoncer le printemps. On peut lire au travers du passage suivant d'un *Dictionnaire des superstitions, erreurs et préjugés* datant de 1856, la façon dont tout cela était considéré par le monde savant et par l'église, celle-ci voyant d'un très mauvais œil ces pratiques d'un autre âge : *"Les habitants de cette contrée [la Sologne] ont la coutume, le premier dimanche du carême, de se poursuivre dans les champs ensemencés, munis de flambeaux allumés, et de se réunir ensuite en un banquet pour manger de la bouillie. Mais afin que ce festin porte bonheur, que le diable ne se mêle pas de la fête, il est indispensable que chaque convive y apporte un pied de nielle qu'il a cueilli dans sa course".*

L'extrait suivant d'un texte d'E. Menault[7] donne quelques détails et nous laissent imaginer la joyeuse ambiance de cette fête que l'on tente de raviver aujourd'hui dans certaines localités de Beauce : *"Allons jeunes beaucerons, préparez la gaule, la paille, faites vos brandons. Allons, jeunes filles, dansez en rond. Que vos cœurs se réjouissent ; l'hiver n'a point éteint les feux amoureux ; pour vous les brandons vont brûler. La plaine déjà commence à reverdir, les mulots à sortir ; l'alène jalouse veut empester les blés ; courez à travers champs, courez en liberté, chantez, chantez, behourd, behourdi ; brandons, brandons, brûlez ! Le couplet fini, tous les jeunes gens, éclairés par les branches, suivis par les jeunes filles, vont à la recherche de l'alêne, chacun devant, au retour de la soirée, présenter un pied de l'herbe nuisible [...] Tous les mariages terminés, on allait chez le plus riche fermier du pays manger la bouillie. Là, nouvelle scène, nouveaux rires ; tous les garçons devaient présenter leur pied d'alêne ; ceux qui en manquaient étaient masqués de bouillie, obligés de servir les autres ; puis chacun racontait ses aventures."*

Une mauvaise réputation surfaite ?

La réputation de notre empoisonneuse l'ayant précédée, on ne s'étonnera pas d'apprendre que les graines de nielle contiennent une saponine toxique, la githagine qui détruit les globules rouges, et peut, en cas d'ingestion massive, conduire à la mort par paralysie des muscles, des centres respiratoires et du cœur. Avant que le triage mécanique ne permette de les écarter efficacement, des quantités variables de graines de nielle pouvaient se retrouver dans la farine. Le désagrément pouvait lui aussi être variable, le plus souvent il ne s'agissait que d'une saveur amère du pain sans grandes conséquences, mais quelques rares cas de décès ont fait grand bruit. Par chance, la relative rareté des accidents mortels s'explique par le fait que cette molécule est détruite avec la chaleur, mais la cuisson du pain n'est pas suffisante pour l'éliminer complètement.

Le bétail de son côté ne consomme pas la nielle (qu'au demeurant il a assez peu de chances de rencontrer dans ses lieux de pâturage !), par contre il pouvait être affecté quand il était alimenté avec des grains en contenant une grande proportion, ou avec des farines issues de criblures. Cornevin[8] signale à ce propos des pratiques frauduleuses de la part de négociants ayant été condamnés pour avoir vendu, à la fin du XIXe siècle,,de la farine contenant 45% de nielle. Un tel mélange "chargé" pouvait avoir des conséquences fâcheuses, les animaux domestiques

[4] *De Alène, nom donné localement à la nielle, et qui a donné l'expression "utile comme une alène dans les blés" !*
[5] *Corn cockle competition in winter wheat, Rydrych, in Weed science, 1981*
[6] *Elles étaient parfois confectionnées avec des grandes tiges de bouillon blanc (Verbascum sp) imprégnées d'huile*
[7] *E. Menault, la fête des Brandons et des mais en Beauce, in Dictionnaire des superstitions, erreurs, traditions, 1856*
[8] *Plantes vénéneuses, 1893*

étant très diversement sensibles à la githagine : le seuil de toxicité a été mesuré expérimentalement, il est de de 5 à 7 g pour une volaille, 200 g pour un porc, 800 g pour un cheval et 1 à 1,2 kg pour un bovin. Les modes de préparation des rations (graines moulues dans des pâtées ou présentées telles quelles) influent également sur le fait que l'animal les consomme ou les refuse.

Graine de disette

Quaou lévo la nielo doou pan merito dé créba dè fam.
Proverbe provençal

"Celui qui enlève la nielle du pain, mérite de crever de faim", dites-vous ? Diantre ! Est-ce à dire que les choses sont plus complexes qu'elles n'y paraissent ? En effet, les exemples abondent, montrant que la toxicité avérée des graines de nielle n'a pas empêché leur consommation depuis des temps reculés. On comprend aisément qu'en temps de disette, des graines très abondantes dans les campagnes et composées de 60% d'amidon ont pu représenter une manne providentielle, qu'une cuisson appropriée a sans doute permis de rendre comestible : Maurizio (1932) nous apprend que cette consommation remonte très probablement au néolithique, comme semblent l'indiquer les grandes quantités de graines rassemblées dans certains gisements. Il ajoute que, au début du XXe siècle, celles ci se vendent encore sur les marchés de Russie quand le

manque de céréales se fait sentir. Amigues[9] pense pour sa part que l'*Iphyon* des grecs pourrait bien être notre petite graine de disette et qu'elle se vendait dans l'Antiquité sur les marchés d'Athènes, consommée par les plus pauvres. Duschesne (1764) indique que dans les pays du nord de l'Europe ces graines étaient parfois mêlées au pain. La France n'a pas dérogé à la règle, puisqu'à la fin du XVIIIe siècle, en Lorraine et en Champagne, les pauvres s'en nourrissaient[10].

Pour expliquer cette fréquence d'usages alimentaires d'une graine somme toute assez toxique, on peut penser que, en plus de la cuisson détruisant une partie de la githagine, une certaine accoutumance doit se produire. C'est aussi probablement ce qui se passe avec les bétail : P. Sellenet[11] a observé sur les Causses que les ovins pouvaient parfois consommer de la nielle dans des quantités non négligeables dans du grain non trié et ne semblaient aucunement en être affectés.

Devant ce qu'ils jugeaient comme une réputation surfaite, des voix se sont élevées, allant jusqu'à suggérer la culture de la nielle pour en extraire l'amidon : *"Ces graines ne méritent pas la mauvaise réputation qu'on leur a faite et qui continue à peser sur elles. En petite proportion, elles n'altèrent ni la blancheur ni la qualité des farines [...] On ne s'est jamais demandé s'il y aurait profit ou perte à cultiver isolément la lychnide nielle, en vue de fabriquer de la fécule avec ses graines"* [12]. Les Russes, décidément attachés à cette petite graine, ont fini par se poser cette question, et y ont apporté une réponse que l'on peut qualifier... d'alcoolisée : dans l'ouest de la Sibérie, vers 1910, des grands champs de nielle ont été implantés pour en distiller les graines et confectionner un alcool de leur cru. L'histoire ne dit pas si l'alcool qui en résultait était un tord boyau ou une exquise liqueur !

[9] *Amigues. Quelques légumes de disette chez Aristophane et Plutarque, In: Journal des savants. 1988, N°3-4. pp. 157-171.*
[10] *Joigneaux. Le livre de la ferme et de la maison de campagne, 1865*
[11] *La nielle des blés, tentative pour la réhabilitation d'une belle empoisonneuse, La Garance Voyageuse n°76, 2006*
[12] *Joigneaux, 1865*

UN REMÈDE HOMÉOPATHIQUE AVANT LA LETTRE

*Utilisée en médecine depuis le Moyen-âge, la nielle était utilisée principalement en usage externe, en décoction ou macérée dans l'huile, contre la gale et la teigne. Elle était également réputée comme vulnéraire, appliquée sur les blessures pour stopper les hémorragies. Sennert, médecin danois s'était rendu célèbre par la manière étonnante dont il l'utilisait pour stopper les saignements de nez : "*Simon Pauli assure que Sennert et lui se servoient utilement de la racine, pour les hémorragies des narines, celles même qui surviennent aux fièvres continues, ils la faisoient mettre sous la langue du malade, Se l'y laissoient quelque tems" *(Chomel, 1767). Un tel usage, qui a fait qualifier Sennert de magicien, n'est pas sans lien avec le mode de fonctionnement de l'homéopathie. La nielle est d'ailleurs aujourd'hui prescrite en faibles dilutions contre les risques vasculaires.*

Daniel Sennert

Quand "l'enquiquineuse" d'hier devient "plante compagne"

Tant qu'il y a des nielles des blés parmi les céréales,
le paysan ne s'inquiète pas,
mais si le champ est parsemé par les épis du vent[13]*,*
il y n'aura pas de récolte.
Proverbe allemand, cité par Rolland[14]

Ce sage proverbe le dit bien : la nielle n'est pas si mauvaise ! Elle semble même être fort précieuse aux subtils équilibres écologiques dont nous commençons seulement à comprendre toute l'importance.

Du côté des chercheurs, depuis quelques temps la nielle prend du galon : une étude de 1992[15] a révélé que les plants de blé poussant en contact étroit avec de la nielle sont de 20 à 50% plus grands que ceux qui poussent à distance. Une autre, plus récente (2006)[16] affine encore ces résultats, montrant que le blé et la nielle utilisent mieux les ressources quand ils poussent ensemble que séparément. Alors, à quand les semences de nielle ajoutées aux semis de céréales (en quantité homéopathique bien sûr...) ?

Mais ce n'est pas tout. A l'instar de nombre de ses "colocataires" des champs, comme le coquelicot, le bleuet, le chrysanthème des moissons, la noix de terre, etc... la nielle fait partie de celles qu'on appelle maintenant en agroécologie les "plantes compagnes" (le terme à lui seul, succédant à celui de

[13] *Il s'agit sans doute de Apera spica venti, le jouet du vent, graminée assez envahissante en Europe du Nord.*
[14] *Flore populaire (1896-1914) Tome 2. p. 230, traduction du texte : Frantz Berger*
[15] *A positive allelopathic effect of corn cokle on wheat , Sosgaard, Doll, 1992, in Canadian Journal of botany.*
[16] *Effect of crop density on competition by wheat and barley with Agrostemma githago and other weeds, Doll, Holm and Sosgaard, 2006, in Weed research*

"mauvaises-herbes", est le reflet d'une belle révolution des regards !), c'est à dire les plantes sauvages favorables aux auxiliaires* des cultures. On réalise aujourd'hui toute l'importance de ces espèces qui ne jouent pas un rôle direct dans la production, mais assurent des fonctions essentielles, en particulier en culture légumière et en arboriculture. Le principe repose sur l'idée que les insectes prédateurs des ravageurs ne demanderaient pas mieux que de reprendre du service, à condition toutefois que leurs plantes nourricières soient au rendez-vous. Dans cette manière d'aborder l'agriculture, on cherche à restaurer des écosystèmes suffisamment complexes pour être à même de jouer leur rôle régulateur. La nielle, avec sa généreuse floraison, est souvent citée comme une espèce qu'il est conseillé de semer avec d'autres[17], le principe étant d'implanter une grande diversité de fleurs sauvages s'échelonnant dans le temps.

La nielle nourrit l'adulte de cette syrphe (Episyrphus balteatus), dont la larve est une grande dévoreuse de pucerons devant l'éternel...

[17] *Voir par exemple : Plantes compagnes et couvre-sols floraux pour la nourriture des auxiliaires* en verger. http://eap.mcgill.ca/agrobio/ab330-09.htm*

CONTER FLEURETTE

Koukil, l'herbe du diable

Au tout début du monde, quand Dieu fit la distribution des plantes, le diable était occupé ailleurs. A son retour, quand il s'est présenté devant le Créateur pour demander la part qui lui revenait, il a eu une mauvaise surprise : Dieu avait donné aux hommes le blé, l'orge et le seigle et il ne restait plus pour lui que les chardons et les coquelicots. Mais vous vous doutez que le Diable, conformément à sa réputation, n'abandonne pas la partie si facilement. Alors il a tenté de plaider sa cause : "comment veux-tu que j'arrive à m'amender, à me réinsérer dans la société comme tu me le demandes, si je n'ai pas de céréale ? Jamais je ne pourrai apprendre à gagner mon pain à la sueur de mon front !".

Dieu, qui ne désespérait pas de faire rentrer dans le rang cet élément perturbateur dans l'harmonie du monde, s'est dit qu'après tout il pouvait tenter encore une fois, et puis il lui restait l'avoine qu'il avait oubliée dans le fond du sac. Il lui dit donc d'aller se faire inscrire chez son secrétaire pour qu'on lui remette l'avoine.

Le diable était content, mais comme il avait mauvaise mémoire, pour ne pas oublier le nom de sa céréale, tout le long du chemin il se mit à répéter tout haut : "avoine, avoine, avoine ...". Juste avant d'arriver, il rencontra un homme qui s'amusa à l'effrayer en criant "coucou" ! Le diable, surpris, crut entendre koukil. Perturbé, il reprit son chemin en cherchant à se souvenir du nom de sa céréale, et c'est dans ces circonstances hasardeuses que le koukil prit la place de l'avoine. Quand enfin le diable arriva chez le secrétaire pour réclamer son dû, celui-ci, un peu étonné tout de même, lui remit cérémonieusement le koukil. De là vient que l'on dit en Ukraine que le koukil, comme on appelle la nielle là-bas, est la céréale du diable, celle que l'on utilise dans les années de disette, quand le diable prend les rênes du monde...

Adaptation d'une légende ukrainienne.

Le coin du jardinier

La nielle, de plus en plus rare dans les champs, fait le bonheur du jardinier et du paysagiste par sa grâce naturelle et ses qualités de plante compagne favorable aux insectes auxiliaires*. On peut la semer en place dès l'automne ou tôt au printemps. On trouve ses graines en vente auprès de semenciers ou dans les jardineries, mais il faut, si l'on souhaite participer à sa sauvegarde, éviter les sélections horticoles et choisir la forme sauvage.

Une parcelle ensemencée en nielle au CFPPA de Douai, pour tester son intérêt ornemental avec des apprentis jardiniers