



LE CHÂTELARD

éco Centre Spirituel Jésuite



# Des fleurs et des arbres du Châtelard

**à consulter sur place**



# Présentation du livret

Ce carnet présente les fleurs inventoriées au printemps 2024. Nous vous souhaitons une bonne découverte de ces fleurs sauvages et spontanées. Pour certaines plantes comestibles, des recettes vous sont partagées. Je les tire du "Grimoire d'une cueilleuse" de Françoise Kunstmann, aux éditions La Plage. (Des précautions sont à prendre). Enfin, je vous laisse finir avec un petit aperçu sur les arbres du Châtelard

Adeline BECOT,  
service civique 2023-2024



“Chaque territoire a une responsabilité dans la sauvegarde de cette famille [d’êtres vivants] et devrait donc faire un inventaire détaillé des espèces qu’il héberge, afin de développer des programmes et des stratégies de protection, en préservant avec un soin particulier les espèces en voie d’extinction.”

*Encyclique Laudato Si’, N.42, Pape François*

# Des plantes comestibles et des précautions :

Dans ce livret vous retrouverez des usages culinaires et recettes qui accompagnent certaines plantes comestibles. Recettes tirées du livre de Françoise Kunstmann. Un ouvrage qui complétera pour ceux qui ont l'envie de découvrir les cueillettes et leurs bienfaits.

**La cueillette s'accompagne de quelques précautions et se fait sous votre entière responsabilité. Le Châtelard décline toute responsabilité sur cette cueillette et sa consommation. Retenons ces principes :**

- Ne cueillir que si l'on est sûr à 100% de l'identification de la plante. Risque de confusions avec des plantes toxiques.
- Cueillir que ce dont on a besoin. Penser aux autres utilisateurs de ces ressources, par exemple certains animaux, et permettre la régénération des plantes vivaces.
- Ne pas cueillir près des zones polluées, cultivées, industrialisées, au bord des routes...Ne pas cueillir des plantes parasitées, notamment par les pucerons.
- Se laver les mains, désinfecter la cueillette au vinaigre; mais surtout faire chauffer à + de 60° C sa récolte à usage culinaire (ce qui détruit le risque d'échinococose, maladie rare en France transportée par les excréments des mammifères.) Seuls les végétaux cuits sont indemnes face aux bactéries pathogènes. Pas ceux conservés dans le vinaigre, ni ceux qui sont congelés. Cueillir à hauteur de 50 cm du sol permet de s'assurer qu'il y a aucun contact avec le sol.
- Attention aux plantes protégées. Leur récolte est interdite par la loi.



# Les milieux naturels

Avec 36 ha, le domaine du Châtelard à FRANCHEVILLE constitue un des derniers grands ensembles boisés d'un seul tenant du proche ouest lyonnais.



Le parc est vallonné et traversé par le ruisseau du *Merdaret*. En offrant une bonne diversité végétale, le Châtelard est peuplé d'une faune sauvage, riche et variée qu'on ne soupçonne peut-être pas.

L'essentiel des **boisements** (26 ha) est constitué par une chênaie-charmaie (Association du chêne, ici chêne pédonculé, et du charme). Les robiniers faux-acacias occupent des surfaces non négligeables notamment vers le sud de la propriété en rive droite du Merdaret. Les érables se développent aussi.



Les milieux ouverts sont diverses **prairies** qui totalisent 10 ha de la propriété.

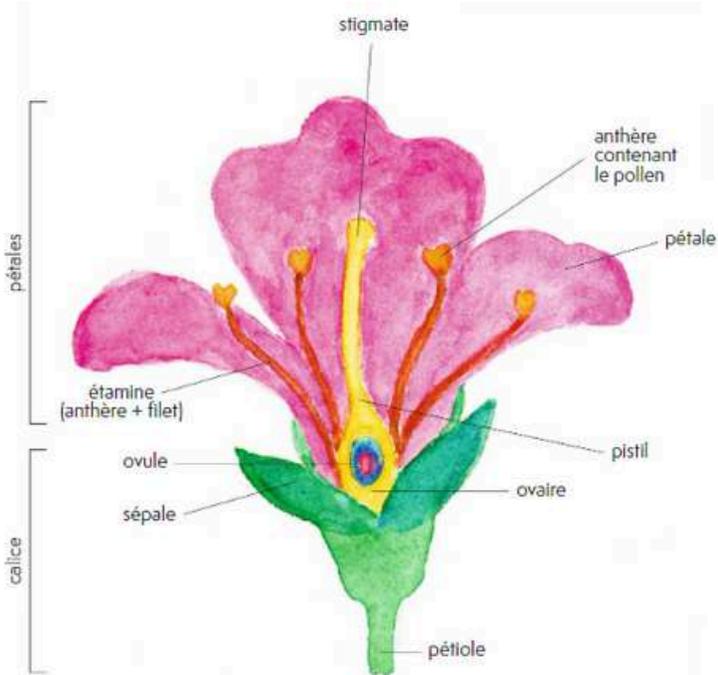
Un troisième type de milieu est représenté par le **ruisseau** du Merdaret, ses affluents et les trois **mares**. Avec leur microfaune spécifique, ils sont d'une grande importance écologique.



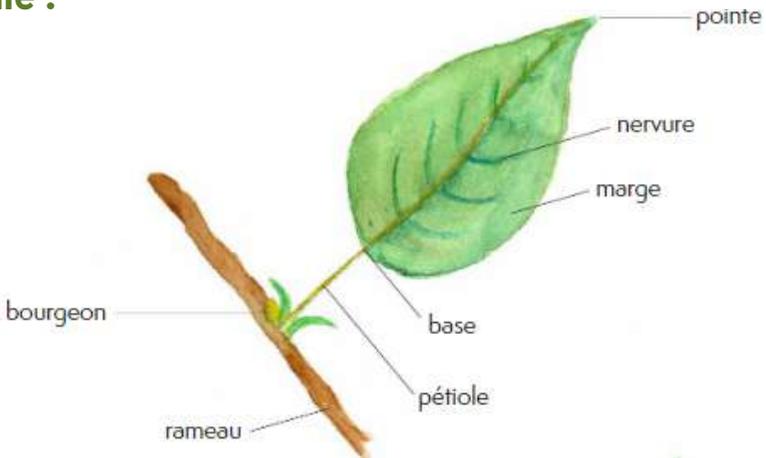
# Un peu de vocabulaire :

## La fleur :

Illustrations de Françoise KUNSTMANN tirées de son ouvrage *Grimoire d'une Cueilleuse*. Ed : La Plage



## La feuille :





feuilles alternes



feuilles opposées



feuilles verticillées

## Les feuilles simples :



feuille simple entière



feuille roncinée

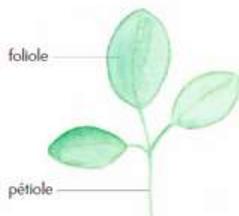


feuille lobée



feuille spatulée

## Les feuilles composées :



feuille trifoliée



feuille palmée



feuille tripennée



En cas de vent important, la circulation dans le parc est vivement déconseillée (chute régulière de branches)

# Quelques fleurs du châtelard

## *Anémone des bois, Anemona nemorosa*



### Description :

- Plante vivace de la famille des renonculaceae
- Feuilles composées de folioles pédonculées
- Fleurs blanches au Châtelard (mais peut variées au jaune, bleu ou rouge)

### Période de floraison :

Mars avril

Comme toutes les renonculacées, **elle est toxique** à cause de la protoanémone qu'elle contient.

Les anémones des bois forment un parterre dans le sous-bois frais et riche en humus du Châtelard.

## *Bouton d'or, Renoncule tête d'or Ranunculus auricomus*



### Description :

- Plante vivace de la famille des renonculaceae
- Tige de 10 à 40 cm
- Feuilles plus ou moins découpées
- **Grandes fleurs jaunes à 5 pétales**

### Période de floraison :

printemps

**Toxique** comme toutes les renonculacées. Fleur emblématique de notre enfance, facile à déterminer et à observer. Mais rapidement envahissante. Sa présence est significative d'un sol riche : apprécie les sols riches en éléments nutritifs et humides ainsi que les endroits frais

## *Ail des ours,* *Allium ursinum*



### Bienfaits :

Antibactérienne,  
antioxydante, action sur  
l'hypertension pulmonaire,  
antiseptique, riche en vitamine C

### Usages :

Cullinaire, cataplasmes, décoctions

### Description :

- Plante vivace de la famille des Amaryllidaceae
- Fleurs en ombelle simple, blanche à 6 pétales
- Feuilles ovales et lancéolées
- Odeur d'ail au froissement de la feuille

### Période de cueillette :

De février à avril.

C'est une plante abondante dans le sous-bois du Châtelard. Pas besoin de chercher longtemps ses colonies.

Attention à ne pas le confondre avec le muguet, l'arum sauvage ou la morelle (**fortement toxiques**). La fleur et surtout l'odeur d'ail sont significatives pour ne pas se tromper.

### Parties comestibles :

Feuilles et fleurs



### **"Pour conserver l'ail des ours, voici une recette de pesto :**

1 belle poignée d'ail des ours ; la moitié du poids de l'ail des ours en graines de tournesol (on ne sentirait pas le goût des pignons de pin, avec la force de l'ail) ; le même poids de parmesan râpé ; de l'huile d'olive ; du sel et du poivre.

Mixez au robot avec suffisamment d'huile d'olive pour obtenir une pâte et mettre en bocal. Ce pesto est idéal pour accompagner des pâtes ou une céréale. Stérilisez si vous voulez garder le pesto dans un placard, puis conservez-le au réfrigérateur pendant 1 semaine après ouverture. Tous les pestos sont à consommer avant 1 semaine par crainte du botulis.

C'est une plante détox, riche en vitamine C, qui favorise la transpiration, améliore la respiration, purge le foie. C'est dire que sa consommation à la fin de l'hiver est particulièrement recommandée."

## *Alliaire officinale,* *Alliaria petiolata*



### Description :

- Plante bisannuelle de la famille des Brassicaceae
- Fleurs à 4 pétales blanches, en forme de croix
- Feuilles simples, dentées en forme de Cœur à la base et s'allongent en triangle au dessus.
- Odeur d'ail au froissement de la feuille

### Période de cueillette :

Au printemps, les bouquets de jeunes feuilles se bousculent en premier sur les talus

### Parties comestibles

Feuilles

### Bienfaits :

Antiseptique, expectorante, vermifuge, diurétique

### Usages :

Cullinaire, infusions, cataplasmes, lotions, gargarismes



Une jolie feuille en forme de coeur...qui sent l'ail, drôle de paradoxe ! Mais pourtant délicieusement parfumée. Lorsque les feuilles grimpent à la tige, elles deviennent amères. En cuisine l'alliaire peut remplacer l'ail des ours : en pesto. L'alliaire ne conserve plus ses propriétés une fois cuite. Consommons les jeunes feuilles dans les salades.



Pour soigner les plaies bénignes, les aphtes, les ulcères, les escarres, l'impétigo, l'eczéma et les psoriasis :utilisez des sucs frais, en mixant les feuilles dans un blender, et en les appliquant sur les plaies enveloppées dans une gaze, est à renouveler régulièrement en surveillant les progrès de la guérison.

## *Bugle rampante, Ajuga reptans*



### **Description :**

- Plante vivace de la famille des Lamiaceae
- Petites fleurs bleus en épi. Les fleurs sont formées de lobes. 3 lobes sur la lèvre inférieure
- Tige carrée poilue
- Feuilles ovales
- Des stolons rampent au sol

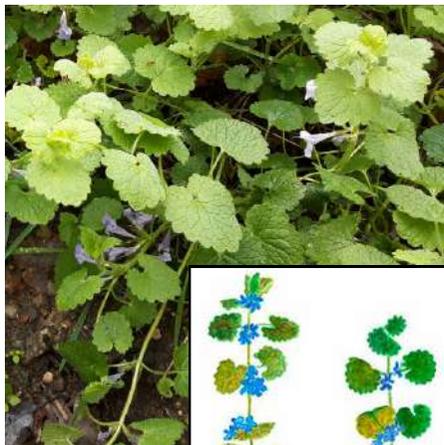
### **Période de floraison :**

Avril/mai à juillet

Son nom vernaculaire vient du fait que les stolons depuis la base rampent au sol cachés sous la tige fleurie bien dressée. Soulevez les feuillages pour observer ces stolons !

Plante médicinale et comestible. On cueille les sommités fleuries.

## *Le lierre terrestre, Glechoma hederaceae*



### **Description :**

- Plante vivace de la famille des *Lamiaceae*
- Petites fleurs bleus à violettes bilabiées groupées au niveau des nœuds
- Feuilles à bords ronds et crénelés, légèrement duveteuses
- Odeur fétide due à sa forte teneur en tanins et essence aromatique

### **Période de floraison :**

Printemps à l'automne

### **Parties comestibles :**

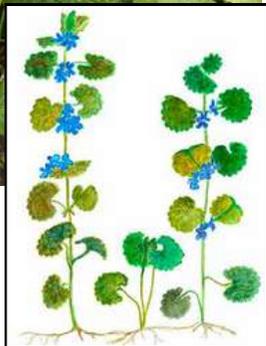
Fleurs, feuilles. On récolte la tige en fleur, en prenant soin d'éliminer les parasites pour les utiliser fraîches

### **Bienfaits :**

Expectorante, fébrifuge, antidiarrhéique

### **Usages :**

Infusions, décoctions, jus frais, cataplasmes, cosmétique



# D'autres lamiacées dans le parc du châtelard

## *Lamier pourpre, **Lamium purpureum***



### **Description :**

- Plante annuelle de 10 à 30 cm (mars - avril)
- Petites fleurs roses ou pourpres
- tige carrée
- Feuilles ovales en cœur
- Feuilles supérieures rapprochées en pyramide, vert-pourpre

## *Lamier jaune (Ortie jaune), **Lamium galeobdolon***

### **Description :**

- Plante annuelle de 30 à 80 cm (floraison en avril)
- tige carrée
- Grandes fleurs jaunes
- Feuilles triangulaires, opposées, aux bords dentés



## *Lamier blanc, (Ortie blanche) **Lamium album***



### **Description :**

- Plante vivace de 30 à 80 cm (floraison en avril)
- tige carrée
- Grandes fleurs blanches à corolles, groupées
- Feuilles triangulaires, opposées, aux bords dentés

### **Parties comestibles :**

feuilles et fleurs en infusion par exemple

Ce lamier fut appelé « herbe archangélique », car John Gerard, chirurgien et botaniste jésuite anglais du VII, prétendait qu'elle « rend le cœur joyeux, donne une belle couleur au visage et ranime les ardeurs ».

## Herbe à robert, *Geranium robertianum*



### **Parties comestibles :**

Fleurs, feuilles et tiges

### **Usages :**

Cullinaire, compresses, infusions, décoctions

Ses petites fleurs, fort jolies, servent à décorer les salades. Je les ajoute aux autres fleurs pour farcir le fameux camembert fleuri : coupez le camembert en 2 dans l'épaisseur, comme une génoise, parsemez le fromage de fleurs sauvages, en l'occurrence des fleurs roses de géranium robert, replacez le « couvercle » du fromage, et enfournez-le pour 5 à 10 min dans un four chaud à 150 °C. Sortez-le avant qu'il ne coule. À la découpe, les fleurs semblent ne faire qu'un avec le camembert.

Il est possible aussi de préparer des infusions de plantes fraîches ou sèches : 1 bonne cuillerée à soupe pour 50 cl pour ses propriétés digestives, antispasmodiques et antivirales.

Françoise Kunstmann



On peut réaliser des compresses pour soulager les rhumatismes, ou pour soulager les plaies, le psoriasis, les dartres, les eczémas, les hémorroïdes. Pour cela, il est nécessaire de broyer feuilles et tiges dans un mixeur, et appliquer selon la partie du corps, directement ou enfermées dans une gaze ou un tissu fin pour une meilleure manipulation.

Françoise Kunstmann

## *Euphorbe petit-cyprès,* *Euphorbia cyparissias*



### Description :

- Plante vivace de la famille des Euphorbiaceae
- Fleurs/glandes jaunes en ombelle
- 20 à 50 cm de hauteur, fleurie formant un buisson
- Feuilles linéaires
- Les feuilles des jeunes rameaux à la base font penser à un petit conifère.

### Période de floraison :

Avril à septembre en prairie peu riche et calcaire  
Les pieds d'euphorbe poussent en amas, forment un haut parterre jaune dans les prairies

### Toxique

## *Corydale à bulbe plein* *Corydalis solida*



### Description :

- Plante annuelle de la famille des Fumariaceae
- Grappe de grandes fleurs roses, violacées
- Feuilles simples découpées, à bord rond
- Les plants poussent à partir d'un tubercule. Ils forment parterre fleuris.

### Période de floraison :

Tôt en mars jusqu'en mai dans certaines régions



### Plante protégée en France (et toxique)

Les anglais la surnomme "Bird in the bush" car ces fleurs font penser à de petits oiseaux posés dans un buisson.

Elle apprécie les sous-bois frais et les forêts alluviales.

Les corydalis comptent plus de 500 espèces de plantes herbacées en Europe et Chine. Celles cultivées dans les jardins sont vivaces. En France on compte 6 espèces sauvages, plantes annuelles. Les corydalis cultivées montrent de petites fleurs allongées, dans des tons bleu, mauve, jaune, rouge ou blanc.

## *Plantain lancéolé,* *Plantago lanceolata*



### Description :

- Plante vivace de la famille des Plantaginaceae
- Feuilles lancéolées : ovales et longues
- Feuilles en rosette depuis la base
- épis sur une longue tige depuis la base

### Période de floraison :

Printemps à l'automne.

### Parties comestibles :

Feuilles pour agrémenter une salade sauvage (mais aussi la racines et les graines)

### Bienfaits :

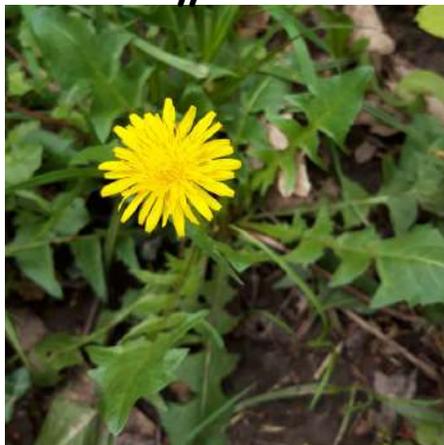
Soigne les piqûres d'insectes (voie externe) le rhume des foies, l'angine, la constipation

### Usages :

lotions, infusions, culinaire

En promenade, pour soulager une piqure d'insecte, prélevez directement une feuille fraîche que vous froissez pour en extraire le suc. Aussi, récoltez les graines pour des boules à graines pour les oiseaux en hiver. Récoltez les feuilles en prenant soin d'éliminer les parasites pour les utiliser fraîches.

## *Pissenlit,* *Taracum officinalis*



### Description :

- Plante vivace de de la famille des Asteraceae
- Fleurs jaunes
- Feuilles roncinées en rosette à la base
- Tige creuse (1 seule fleur par tige)

### Période de floraison :

Dès mars puis tout l'été

### Parties comestibles :

Fleurs, feuilles, boutons floraux, racines

C'est une plante comestible et médicinale. Le pissenlit (comme une diversité de plante comestible) est utilisé pour des cure éliminant les toxines. C'est aussi une plante diurétique, cholagogue, dépurative, antirhumatisme.

## *Primevère acaule,* *Primula vulgaris*



### Description :

- Plante vivace de la famille des Primulaceae
- Feuilles ovales-allongées, la base est en rosette
- Fleurs jaunes solitaires
- Tiges des fleurs plus petites, à ras du sol

### Période de floraison :

Mars



protégée

### Plante protégée

Primevère dérive d'une forme latine tardive *prima vera*, formée de *prima*, « première », et de *vera*, « printemps ». Son nom vient du fait qu'elle est l'une des premières fleurs à apparaître au printemps. Elle sera suivie en avril par cette deuxième espèce de primevère.

Les primevères peuvent aussi être cultivées, et vendues sur le marché. Roses, jaunes, oranges, rouges, violets...Ce sont les primevères des jardins, dérivées de la P. acaule.

## *Primevère officinale,* *Primula veris*



### Description :

- Plante vivace de la famille des Primulaceae
- Feuilles ovales-allongées, la base est en rosette
- Groupement de petites fleurs jaunes en ombelle
- Tiges des fleurs plus grandes

### Période de floraison :

Printemps à l'automne. Elle fleurira après la primevère acaule.

### Parties comestibles :

Fleurs pour agrémenter une salade sauvage.  
Feuilles et fleurs séchées en infusion.

**Bienfaits :** Adoucissante, calmante, diurétique

**Usages :** Infusions, culinaire

On appelle cette variété « coucou », car elle annonce le chant du coucou qui, lui, est le véritable héraut du printemps. Un peu voyou, celui-ci en profite pour charmer madame coucou par son chant incroyable, qui l'affole tellement qu'elle va pondre dans le nid d'inconnus, avant de s'enfuir migrer, quitte à substituer l'oeuf du nid au cas où la propriétaire saurait compter. Le jeune coucou, à peine né, n'hésitera pas à pousser ses frères en l'absence de ses parents adoptifs pour rester le seul à bénéficier de l'attention familiale. Un vrai scénario de série télé.

## *Sceau de Salomon odorant,* *Polygonatum odoratum*



### **Description :**

- Plante vivace de la famille des Liliaceae, de la même famille que le muguet.
- Feuilles alternes ovales, dressée
- Fleurs blanches verdâtres, 1 à 2 fleurs par pédicelle
- Fruits : baies bleuâtres
- 

### **Période de floraison :**

Avril, mai

### **Toxique**

Son nom commun – « sceau de Salomon » – vient de la forme des cicatrices laissées sur le rhizome par les tiges aériennes portant les fleurs, lesquelles ressemblent à l'anneau magique qui aurait donné ses pouvoirs au roi Salomon.

## *Violette odorante, Viola odorata*



### **Description :**

- Plante vivace de la famille des Lamiaceae
- Plante glabre
- Feuilles en rosette, ovales, en forme de coeur, se déployant en stolons
- Fleurs formée de 5 pétales bleu violacé odorants munis d'un éperon



### **Période de floraison :**

Dès la fin de l'hiver, mars

La violette odorante (comestible et cultivée) fleurit en première. Elle est suivie de la violette des chiens (*Viola canina*, ses feuilles ne sont pas en rosette à la base, fleur protégée en France) aussi présente au châtelard et fleurit vers avril.

Les fleurs et feuilles sont séchées et utilisés en infusion et parfumerie. Les feuilles et fleurs fraîches pour la confection du sirop de violette. La violette en sirop soigne les troubles respiratoires, la toux, la bronchite et peut être administré aux enfants

# Des plantes bien connues :

Doit-on décrire l'ortie, aux feuilles urticantes ? Et le fraisier des bois ainsi que la ronce ? Qui donneront la fraise des bois et la mûre en été ?

## *Ortie dioïque,* *Urtica dioica*



### Description :

- Plante vivace de la famille des Urticaceae
- Tige carré
- Grandes feuilles urticantes, ovales en pointe
- Fleurs en grappes

### Usages :

Culinaire : la fameuse soupe d'ortie. En cueillant les sommités en comptant sept feuilles avant pincement de la tige. Cela permet de récolter les parties tendres. A mélanger avec d'autres légumes et de l'ail des ours par exemple.

## *Fraisier des bois,* *Fragaria vesca*

- Plante vivace de la famille des Rosaceae
- Fleurs et fruits pendants à la tige ( et non dressés comme les fruits du faux-fraisier)

Cueillette des fruits juin à septembre.

Des pieds d'une variété "cultivée" sont observables au Châtelard. (photo ci-jointe).



## *Ronce bleuâtre,* *Rubus caesius*

- Arbrisseaux bisannuels de la famille des Rosaceae

Cueillette dès août, pour les fameuses confitures de mûres. Car le murier donne bien des mûres mais la ronce aussi. Et sur les bords de chemins en été, en hauteur, ce sont bien des ronces.

# Quelques arbres...

## L' Aubépine à 1 style et l' Aubépine épineuse :

Arbrisseaux vivaces de la famille des Rosaceae

**Floraison :** Fleurs blanches au printemps



*L' aubépine à 1 style,  
Crataegus monogyna*

- Feuilles très lobées : 5 à 7 lobes profonds, peu dentées. Les nervures sont divergentes.
- 1 style, 1 noyau



*L' aubépine épineuse,  
Crataegus laevigata*

- Feuilles moins lobées : 3 à 5 lobes courts, dentées et les nervures sont convergentes.
- 2 à 3 styles, 2 à 3 noyaux

“ L'aubépine ne donne-t-elle pas un plus doux ombrage aux bergers veillant sur leur innocent troupeau, qu'un dais richement brodé n'en donne aux rois redoutant sans cesse le poignard de leurs sujets ! ” Qui mieux que William Shakespeare pour présenter cet arbuste dont le parfum court le long des haies de tout le pays, dès que les beaux jours ouvrent les portes de toutes les promenades ? Plutôt que celle du roi, je préfère prendre la place du berger, pour cueillir aussi l'aubépine, en surveillant que la dernière fleur soit encore fermée. C'est ainsi qu'on la récolte pour être sûr qu'elle soit en début de floraison, puis pourquoi pas, l'offrir au roi, cela le détendrait car l'aubépine est souveraine contre l'anxiété.

Françoise Kunstmann

## *Le bouleau verruqueux* *Betula pendula*

### Description :

- Arbre de la famille des Bétulaceae, comme le Charme.
- Ecorce blanche caractéristique des bouleaux
- Petites feuilles en losange, de 3- cm, dentées et pointues
- Rameaux verruqueux, pendants, d'où son nom.

Ce que l'on peut voir pendre des rameaux, ce sont leurs inflorescences : les chatons mâles, long et cylindriques.

Les chatons femelles sont dressées et plus courtes.



## *Erable champêtre* *Acer campestre*

### Description :

- Arbre de la famille des Acéracaea
- Feuilles de 3 à 5 lobes arrondis, feuilles vertes sur les 2 faces
- Fleurs en corymbes dressés
- Fruits : samares à graines plates et ailes opposées



Cette espèce très utilisée en haie champêtre. Il supporte bien la sécheresse une fois qu'il est bien installé.

## *Charme commun, Carpinus betulus*



### Description :

- Arbre de la famille des Bétulaceae, comme le Bouleau, l'Aulne, le Noisetier.
- Tronc cannelé et écorce lisse grise
- Feuilles ovales, doublement dentées
- Fruits : akène cylindrique pendant.



« **Le charme d'Adam, c'est d'être à poil** »... Cette expression est un moyen mnémotechnique pour différencier le Charme du Hêtre. Les feuilles gaufrees du Charme possèdent des « dents » tandis que celles du Hêtre sont bordées de poils fins.

## *Genet à balai, Cytisus scoparius*



### Description :

- Arbuste de la famille des Fabaceae
- Buisson de 50 à 200 cm
- Genêt sans épine
- Grandes fleurs jaunes à style enroulé

Cet arbuste est appelé genêt à balais pour son usage domestique, mais ses propriétés thérapeutiques sont nombreuses. Sa substance active la plus importante, l'alcaloïde spartéine, et d'autres encore en font l'objet d'études pharmaceutiques très poussées, mais elle reste une plante toxique.



“ **Pour confectionner un balais** : Je choisis un beau bâton de frêne ou de châtaignier, presque droit. Je plante un clou à environ 40 cm du bas, j'attache une ficelle ou un brin de fil de fer souple et fin auquel je fixe un petit morceau de bois, à la façon d'une navette de tisserand. J'ai coupé des sommités de rameaux pour que le balai soit souple, que j'entortille autour du bâton, bien serrés par petits paquets, à la manière des écheveaux de laine. On peut fixer une planchette de part et d'autre du manche pour obtenir un balai plat plutôt qu'en fuseau. Pour la finition élégante, égalisez les bouts de rameaux avec un sécateur.”

# Chêne pédonculé ou sessile ?

La forêt du Châtelard est formée d'un association végétale du Chêne et du charme. Deux Types de chênes peuvent être observés.

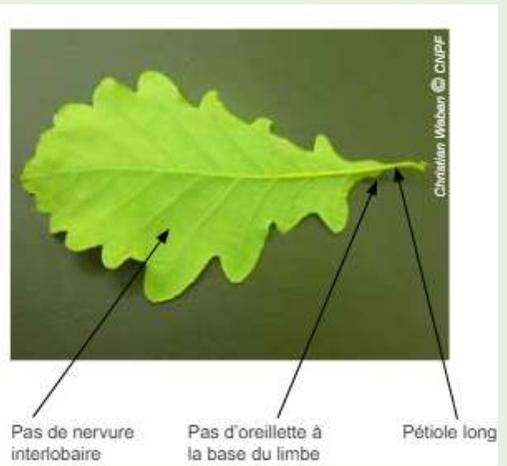
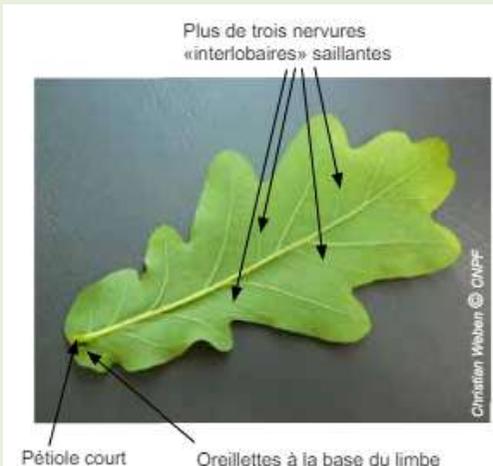


## **Chêne pédonculé, *Quercus robur***

Le gland est au bout d'un long pédoncule.

## **Chêne sessile, *Quercus petraea***

Le gland est fixé directement sur le rameau



En l'absence de feuilles et de fructifications, les bourgeons peuvent permettre de distinguer ces deux chênes. Les bourgeons du chêne pédonculé sont arrondis, ceux du chêne sessile pointus.

## *Le Tilleul,* *Tilia spp*



### Description :

- Arbre de la famille des *Tiliaceae* (3 espèces de Tilleul : Tilleul de Hollande, Tilleul à large feuille, Tilleul à petites feuilles Généralement plantés dans les communes pour l'ornementation
- Feuilles en cœur dentées
- Fleurs très odorantes.

### Parties comestibles et usages :

On connaît le miel de Tilleul et ses infusions calmantes et digestives. Mais on peut aussi récolter les fruits pour en faire un sirop, ou à cuisiner en gâteau. Les boutons floraux peuvent être mangés comme des câpres.

## *Robinier faux acacia* *Robinia pseudoacacia*



### Description :

- Arbre de la famille des *fabaceae*
- Tronc très crevassé
- Feuilles composées de 5 à 13 folioles ovales
- Les jeunes rameaux sont épineux : 2 épines à la bases des feuilles.
- Fleurs blanches en longues grappes
- Gousses comprimées brunes-noires

**Toxique**, planté, naturalisé et invasif en France

Cet arbre est dédié à Jean Robin, jardinier de Henri IV, qui sema en France le premier Robinier en 1600 appelé à tort Acacia Fleurs odorantes.

## Le Châtelard s'engage pour la biodiversité :

Différents projets au Châtelard ont été concrétisés pour favoriser et préserver la biodiversité. Et ce grâce au réseau bénévoles du Châtelard et des associations partenaires, Athropologia, Brigades Nature, Bénévoles forestiers, jeunes Magis et JRS...

**Refuge LPO depuis 2022**, le Châtelard est accompagné par la LPO pour la préservation des espèces et les inventaires à réaliser.

### Printemps 2023 :

2 mares aménagées sur les pentes nord avec le Marathon de la Biodiversité. De nombreux insectes et quelques amphibiens ont colonisé les mares.



### Décembre 2023 :

La grande mare forestière à été restaurée. Afin de lutter contre l'asphyxie et l'eutrophisation de la mare.



### Janvier 2024 :

650 m haies plantés avec le marathon de la biodiversité. Les associations *Arthropologia* et *Brigades nature* ont organisé les chantiers. Le réseau bénévole du Châtelard a participer activement à ces plantations.



# Table des espèces par ordre alphabétique

Noms vernaculaires	Noms scientifiques	Pages
Ail des ours	<i>Allium ursinum</i>	9
Les Aubépines	<i>Crataegus</i> spp	19
Alliaire officinale	<i>Alliaria petiolata</i>	10
Anémone des bois	<i>Anemona nemorosa</i>	8
Bugle rampante	<i>Ajuga reptans</i>	11
Bouleau verruqueux	<i>Betula pendula</i>	20
Bouton d'or	<i>Ranunculus auricomus</i>	8
Charme commun	<i>Carpinus betulus</i>	21
Les Chênes	<i>Quercus</i> spp	22
Corydale à bulbe plein	<i>Corydalis solida</i>	14
Erable champêtre	<i>Acer campestre</i>	20
Euphorbe petit-cyprès	<i>Euphorbia cyparissias</i>	14
Fraisier des bois	<i>Fragaria vesca</i>	18
Genêt à balai	<i>Cytisus scoparius</i>	21
Herbe à robert	<i>Geranium robertianum</i>	13
Lamier blanc	<i>Lamium album</i>	12
Lamier jaune	<i>Lamium galeobdolon</i>	12
Lamier pourpre	<i>Lamium purpureum</i>	12
Lierre terrestre	<i>Glechoma hederaceae</i>	11
Ortie dioïque	<i>Urtica dioica</i>	18

<b>Noms vernaculaires</b>	<b>Noms scientifiques</b>	<b>Pages</b>
Pissenlit	<i>Taracum officinalis</i>	15
Plantain lancéolé	<i>Plantago lanceolata</i>	15
Les Primevères spp	<i>Primula spp</i>	16
Robinier faux acacia	<i>Robinia pseudoacacia</i>	23
Ronce bleuâtre	<i>Rubus caesius</i>	18
Sceau de salomon	<i>Polygonatum odoratum</i>	17
Les Tilleuls	<i>Tilia spp</i>	23
Violette odorante	<i>Viola odorata</i>	17