

L'ÉPINE-VINETTE

Jean-Luc Rudkiewicz

Tous les gumistes qui sont déjà allés grimper sur le site du Mont Aigu en forêt de Fontainebleau connaissent le parking de la Feuillardière et le chemin qui mène au pignon du rendez-vous. Mais ont-ils déjà remarqué les petits arbustes à leur droite, lorsque le cheminement quitte le parcours sportif pour obliquer à droite sur le Chemin du Levraut ? Ce sont des épine-vinettes, un arbuste devenu assez rare et dont je ne connais pas d'autre site dans la forêt. Qu'a-t-il de particulier ?

L'épine-vinette, aussi appelée vinetier dans le langage commun ou *Berberis vulgaris* L. est un arbrisseau de faible hauteur. Elle peut être commune sur les sols calcaires, mais rare dans les régions siliceuses, ce qui semble effectivement le cas dans la forêt domaniale. Comme son nom l'indique, elle possède des épines lisses et acérées groupées par trois. Elle fleurit en mai-juin. Le mécanisme de pollinisation est particulièrement efficace. L'étamine n'a besoin que d'un très léger frôlement pour se contracter brusquement et plaquer le sac à pollen sur le stigmate. Sous forme de grappes de petits fruits oblongs de couleur rouge vermeil d'environ un centimètre de long, les fruits apparaissent en début d'automne, puis persistent jusqu'aux gelées. Si les oiseaux ou les promeneurs ne les picorent pas, il en reste encore quelques-uns en cette saison.

Ces fruits sont une des particularités de cet arbuste. Malgré leur acidité, si on les cueille à pleine maturité en octobre ou après les premières gelées, on peut en faire des confitures. Déjà au onzième siècle, le médecin persan Avicenne en recommande l'usage pour les maux d'estomac et de foie. Plus tard à la fin du Moyen-Age, l'emplâtre de baies est réputée retirer les pointes de flèches ou les épines fichées dans la chair. Bel exemple de médecine par analogie : une plante épineuse peut être utile pour retirer les épines. Plus tard, au milieu du seizième siècle, le vin de Berberis est recommandé pour les mêmes maux de foie, d'estomac et les vomissements. En emplâtres ou en décoction, les sites internet de médecine par les plantes qui traitent de l'épine-vinette donnent encore aujourd'hui les mêmes indications aux baies.

En Iran, on trouve dans tous les commerces alimentaires ou dans les bazars des sachets de baies séchées, appelées zereshk. Réhydratées et légèrement cuites, ces baies sont saupoudrées sur le riz au safran. Le contraste de goût entre l'acidité des baies et celui du riz, tout comme celui esthétique du rouge vermeil sur le jaune éclatant, réjouit à la fois le palais et la vue. Un certain nombre d'épices de spécialités iraniennes permettent d'acheter

ces baies dans le quinzième arrondissement, à défaut de les récolter en forêt et de les sécher à la maison.

L'écorce des tiges ou des racines de l'épine-vinette est aussi utilisée en décoction. Elle contient deux alcaloïdes, la berbérine et l'oxycanthine, dont les actions sur la rate, la bile et le foie sont reconnues au dix-huitième siècle. En Belgique, la réglementation sanitaire recommande des doses maximales de berbérine de dix milligrammes par jour. En France, l'Anses ne fixe pour le moment aucun seuil maximal, même si son site internet cite des exemples d'effets sur l'humain pour des doses de quatre cents milligrammes par jour. On utilisait aussi les racines comme colorant, ce qui permettait d'obtenir une belle couleur jaune grâce à la berbérine.

L'épine vinette est, malheureusement pour elle, un support intermédiaire d'un champignon redoutable pour les céréales : *Puccinia graminis* ou rouille du blé. Le cycle de ce parasite est assez complexe, puisque les différents types de spores se propagent d'une plante à l'autre. Un premier type se développe sur le blé, qu'il rend impropre à la consommation. Puis ces spores hibernent dans le sol où ils changent de type. Au printemps, emportés par le vent, ils se fixent sur les feuilles de l'épine-vinette où ils forment des colonies de pustules jaune orangé dont sortiront de nouveaux types de spores. À nouveau le vent les emmène sur les Graminées, dont le blé et le cycle recommence. Les anciens avaient remarqué que la présence d'épine-vinette favorisait la maladie cryptogamique et c'est pourquoi cet arbuste fut systématiquement arraché et presque éradiqué en certains lieux.

L'épine-vinette serait aujourd'hui une espèce en danger en Île-de-France, raison de plus pour venir l'admirer lors de la prochaine sortie de grimpe dominicale au Mont Aigu le 25 mai prochain.



Image modifiée depuis Otto Wilhelm Thomé Flora von Deutschland, Österreich und der Schweiz 1885, Gera dans wikipedia