

Mini-session Apiacées en Pays royannais
Organisateur : Jean-Pierre REDURON

Deuxième journée (9 septembre 2007)
Meschers, Saint-Georges-de-Didonne,
Rochefort, Tonnay-Charente...

Pour mieux connaître les ombelles charentaises
ou sur la « Via Apia »

Laure TEULADE* et Caroline de FRITSCH**

« Royan est un lieu de plaisir où l'on vient de tous [les] pays de Gascogne ⁽¹⁾ ». Et même d'ailleurs : en ce dimanche 9 septembre 2007, sur le parking de la gare, nous sommes treize botanistes qui pour certains viennent de loin : de Limoges, de Nantes, d'Orléans, et même, pour notre guide, Jean-Pierre REDURON, de Mulhouse ! Est-ce pour cette « infinité de jolies fleurs des champs », cette « fine et âpre végétation de serpolets, d'immortelles, de thym, de sauges » qui séduisit Michelet, pour ces « oeillets odorants, qui parfument les dunes ⁽²⁾ » - et qu'il cueillit ! - que nous sommes rassemblés ? Non point, nous sommes là pour étudier la famille des Apiaceae, à laquelle Jean-Pierre REDURON a consacré une somme botanique de cinq volumes, dont le premier vient d'être publié ⁽³⁾. L'objet de cette journée n'est pas de faire le tour des Apiaceae de Charente-Maritime, mais, au travers des individus que nous rencontrerons, d'approfondir notre connaissance de cette famille botanique nombreuse, liée aux hommes depuis longtemps en raison de ses propriétés aromatiques, alimentaires ou toxiques - les Apiaceae « figurent parmi les premiers mots de l'humanité ⁽⁴⁾ ». Ces propriétés sont conférées aux Apiaceae par le véritable arsenal chimique qu'elles déploient pour assurer leur défense ou leur suprématie sur d'autres espèces, un aspect de cette famille que Jean-Pierre REDURON s'emploiera à nous faire découvrir tout au long de cette journée.

Et puis, on a beau dire - et on a raison - qu'il n'y a pas de plantes banales, et que toute plante a un droit égal à l'affection du botaniste, celui-ci sera toujours content d'admirer une espèce peu courante. Cette joie nous sera tri-

* 7 rue du Coteau, 44330 LE PALLET - laure.teulade@univ-nantes.fr

** 27 rue Jean-Émile Laboureur, 44000 NANTES.

(1) MICHELET, J., 1860 - Journal, tome 2, passim.

(2) MICHELET, J., *ibid.*

(3) REDURON, J.-P., 2007 - Ombellifères de France, SBCO.

(4) REDURON, J.-P., 2007 - Ombellifères de France, SBCO, Tome 1, p. 86.

plement offerte ce dimanche, qui nous permettra d'admirer une espèce rare, *Peucedanum officinale* L. et deux endémiques françaises : *Oenanthe foucaudii* Tesson, endémique de Charente-Maritime et de Gironde, protégée à l'échelon national, et *Angelica heterocarpa* J. Lloyd, protégée aux échelons national, européen et international, puisqu'il s'agit d'une des rares espèces végétales françaises à figurer dans la convention de Washington (1973).

Notre premier arrêt, en ce matin radieux de début septembre, se fait en bordure de la D 25, sur la commune de Meschers. Sur un talus à *Dorycnium pentaphyllum* Scop., belle calcaricole des coteaux arides, nous trouvons nos premières Apiaceae, ***Pimpinella saxifraga*** L. et ***Seseli montanum*** L., deux espèces tardives des lieux secs. *Pimpinella saxifraga* L., le petit boucage, dépourvu d'involucre et d'involucelle, est une espèce à la morphologie foliaire très variable, dont il existe une variante sténophylle (feuilles à limbes très étroits). Une sous-espèce, *Pimpinella saxifraga* subsp. *nigra* (Mill.) P. Fourn., associée à une pluviométrie très faible, et présente en France dans les Alpes-Maritimes, où elle a été récemment découverte, offre cette particularité que sa racine se colore en bleu à la coupe.

De l'autre côté de la route, nous observons dans le fossé un panais, qui appartient au groupe des Apiaceae à fruits plats, anémochores, regroupant les panais, les berces et les peucédans. Berces (genre *Heracleum*), panais (genre *Pastinaca*) et peucédans (genre *Peucedanum*), sont dotés d'un système de défense par phototoxicité : au contact de l'humidité et de la lumière, une réaction chimique induite par la présence de furocoumarines (ou furanocoumarines) est susceptible de produire des dermatoses (la chose est bien connue en particulier pour ce qui concerne la grande berce du Caucase, *Heracleum mantegazzianum* Sommier & Levier). La constitution chimique du panais ne se limite pourtant pas aux furocoumarines : il contient des composés aromatiques, myristicine (molécule qui donne son parfum à la noix de muscade) et bergamotène, et une molécule proche de celles que libèrent naturellement les pucerons en situation de stress, la farnésène (des phéromones de synthèse du même type sont utilisées en lutte intégrée contre les ravageurs des cultures). Cet arsenal chimique est toutefois variable d'une population à l'autre, selon le génome et les conditions de milieux, sol, climat, etc.

Sur le plan systématique, le genre *Pastinaca*, longtemps cultivé, est un genre difficile, aux sous-espèces interfertiles. Nous observons ce matin ***Pastinaca sativa*** L. subsp. ***sativa***, aux ombelles très inégales, à la tige cannelée et velue. Il existe une sous-espèce particulièrement urticante, *Pastinaca sativa* subsp. *urens* (Req. ex Godr.) Celak, aux ombelles plus petites et peu inégales, qui peut provoquer de sévères dermatites de contact.

Après les fruits plats, et toujours dans le fossé en bordure de route, une Apiaceae aux fruits crochus, dont les graines seront disséminées par les animaux, et par les botanistes : le torilis du Japon, ***Torilis japonica*** (Houtt.)

DC. Facile de ce fait à reconnaître, il s'agit du seul *Torilis* doté d'un involucre. Espèce bisannuelle de mi-ombre, habituée des lisières forestières et des haies, elle est voisine d'une espèce annuelle proche à amplitude écologique plus large : le *Torilis arvensis* (Huds.) Link, que l'on trouve surtout dans les lieux secs et ensoleillés.

Notre deuxième arrêt s'effectue à Saint-Georges-de-Didonne. Ce « lieu aimable et paisible, au caractère très doux ⁽⁵⁾ », du temps de MICHELET, est maintenant doté d'une voie rapide, la D 730, fort peu paisible, sur les bords de laquelle nous stationnons. C'est là que notre guide a remarqué la veille les grandes ombelles de ***Peucedanum officinale*** L.. Il s'agit d'une station nouvelle pour la Charente-Maritime, où la plante est connue par exemple dans les landes de Bussac et dans la forêt de Benon. À Saint-Georges-de-Didonne, quelques pieds – mais il faudra explorer la jachère voisine – émergent d'un roncier, en bordure d'un chemin où l'on admire – rapidement, puisqu'il ne s'agit pas d'une Apiaceae, à l'honneur ce jour – *Origanum vulgare* subsp. *viridulum* (Martrin-Donos) Nyman.

Rare en France, où sa distribution est discontinue, le peucedan officinal est une espèce sud-européenne à tendance continentale que l'on trouve habituellement dans des prairies hygrophiles, plus ou moins inondables, ou dans des milieux à tendance stérile (en raison par exemple de la salinité du sol, comme sur les levées des marais salants de Guérande). Le peucedan officinal appartient à un groupe hétérogène, qui regroupe actuellement 200 espèces au bas mot. Belle et forte plante, il se reconnaît à sa taille élevée, à ses ombelles jaune clair très lâches et de grand diamètre, et à ses feuilles basales, très découpées, qui ne se développent pas dans le plan, mais en volume. Il appartient, on l'a vu, avec la berce et le panais, au groupe des ombellifères à fruits plats. Ceux de *Peucedanum officinale* L. se signalent par des ailes non vascularisées.

Moins rare que *Peucedanum officinale* L., sans être pour autant commune, la faucillaire, ***Falcaria vulgaris*** Bernh., bien reconnaissable à la forme de ses feuilles, est présente à quelques pas de là. Adventice des moissons, c'est une plante que l'on trouve en bordure de cultures, sur terrain calcaire. Comme *Eryngium campestre* L., que nous rencontrerons plus tard, il s'agit d'une de ces plantes de steppe (rendues célèbres par quelques Westerns) qui, en raison de particularités morphologiques – port en boule, collet qui se rompt à maturité – offrent une prise facile au vent. En l'absence d'obstacle, elles peuvent être roulées sur de grandes distances, disséminant ainsi leurs semences.

Nous quittons les bords de route pour les rives de la Charente, qui offrent un cadre plus digne d'elles aux deux endémiques françaises rencontrées ce dimanche. ***Oenanthe foucaudii*** Tesson, d'abord, que nous admirons dans une première station au pied du pont transbordeur de Rochefort, et que nous

(5) MICHELET, J., *ibid.*

retrouverons à la hauteur de la Corderie Royale, et à Tonnay-Charente, avec la seconde endémique de la journée, *Angelica heterocarpa* J. Lloyd. Les deux espèces ont une écologie similaire, bords vaseux et saumâtres des berges à l'embouchure des fleuves de l'Ouest atlantique, où on les rencontre avec *Phragmites australis* (Cav.) Steud. et *Calystegia sepium* (L.) R. Br. (à Tonnay-Charente, nous trouverons au voisinage l'espèce invasive *Phytolacca americana* L.).

L'oënanthe de Foucaud, endémique de l'Ouest de la France, protégée à l'échelon national, est une espèce rare et assez mal connue (dont on ne trouve pas d'échantillon type en herbier). Espèce de terre et d'eau, elle dispose, comme toutes les oënanthes, d'un double système de dispersion de ses semences, par hydrochorie - ses graines contiennent des tissus de flottaison qui assurent leur dissémination - et par épizoochorie - ses styles indurés en fin de fructification peuvent également jouer le rôle d'aiguillons, disséminables dans le pelage des animaux.

Son statut exact a toutefois donné lieu à plusieurs controverses : sous-espèce d'*Oënanthe lachenalii* C.C. Gmelin, espèce à part entière, hybride ? Des analyses d'ADN apporteront sans doute un jour prochain un éclairage définitif à la question, mais des éléments de réponse peuvent d'ores et déjà être apportés par l'étude morphologique et écologique de la plante. Du point de vue morphologique, elle se distingue d'*Oënanthe lachenalii* par sa robustesse, ses ombelles nombreuses, et son dimorphisme foliaire important. La confusion avec *Oënanthe lachenalii* est impossible en ce qui concerne les pieds d'*Oënanthe foucaudii* dont les feuilles ont des segments larges ; pour les pieds à feuilles étroites, ce sont les caractères précédents et surtout l'écologie - *Oënanthe foucaudii* est une plante des milieux saumâtres - qui permettent de faire la distinction entre les deux espèces.

L'étude du pollen d'*Oënanthe foucaudii*, qui s'avère stérile à 95 %, la désigne par ailleurs comme hybride, mais de quelles espèces mères ? Sur la base de caractères morphologiques, on a émis l'hypothèse qu'il s'agissait d'un hybride entre *Oënanthe lachenalii* et l'oënanthe safranée, *Oënanthe crocata* L. Toutefois, cette dernière appartient, avec *Oënanthe silaifolia* M. Bieb. et *Oënanthe peucedanifolia* Pollich au groupe d'oënanthes à cycle de reproduction printanier, alors que le cycle d'*Oënanthe foucaudii* et *Oënanthe lachenalii* est estival. Le décalage chronologique de floraison rend improbable d'hybridation entre les deux espèces. *Oënanthe foucaudii* pourrait dès lors être le produit d'un croisement entre *Oënanthe lachenalii* et un parent disparu, ou entre deux types d'*Oënanthe lachenalii*. La composition chimique d'*Oënanthe foucaudii* étant par ailleurs soumise à variation, une étude de son patrimoine génétique apparaît nécessaire pour trancher la question.

La présence d'*Oënanthe foucaudii*, si elle est saluée comme il se doit, ne nous fait pas oublier, tout près de là, celle d'un représentant du genre type de la famille des Apiaceae, ***Apium graveolens*** L., le céleri. Aisé à reconnaître à son parfum puissant, et à ses segments foliaires cunéiformes, il fait partie des Apiaceae à floraison discrète, aux ombelles très peu pédonculées, à demi pri-

ses dans le feuillage. L'individu que nous observons ce dimanche se distingue par une taille exceptionnellement élevée (1,20 m au bas mot).

L'espèce ne fait pas l'objet d'une protection réglementaire, mais comme de nombreuses Apiaceae – carotte, fenouil, panais, maceron... - elle fait partie de ces « parents sauvages » d'espèces cultivées qui méritent un intérêt particulier en tant que réservoirs génétiques, indispensables à l'amélioration des variétés cultivées, en particulier en terme de résistance à la sécheresse ou aux maladies.

Nous nous éloignons un peu des bords de la Charente pour explorer les abords du chemin, derrière une zone aménagée pour le pique-nique. Cette situation assure à la zone des apports réguliers, au moins pendant l'été, en nitrates – et en divers détritrus. Les « parfums sauvages ⁽⁶⁾ » que l'on y respire ne sont malheureusement pas ceux auxquels Michelet faisait allusion... On y observe un second *Pastinaca sativa* L. subsp. *sativa*, plus proche du type cultivé que celui du début de journée, ainsi que deux autres espèces nitrato-philés, ***Smyrniium olusatrum*** L., le maceron, et ***Conium maculatum*** L., la grande ciguë.

Le maceron, *Smyrniium olusatrum* L., autrefois cultivé, puis détrôné par le céleri, s'est naturalisé au point de devenir envahissant dans certains secteurs nitrates du littoral. Le centre de diversité du genre se situe en Turquie, où il se divise en nombreuses espèces. Il n'est représenté en France métropolitaine que par deux espèces : *S. olusatrum* L., la plus répandue et *S. perfoliatum* L., échappé notamment aux alentours de certains châteaux dans le sud de la France. Appartenant à une espèce très précoce, dont la floraison débute parfois dès le mois de février sur le littoral, l'individu de *Smyrniium olusatrum* L. que nous observons en ce mois de septembre est en fin de fructification. On le reconnaît aisément à ses gros fruits noirs, qui abritent une graine en forme de fer à cheval.

C'est une espèce tout aussi facilement identifiable, mais beaucoup moins comestible, que nous rencontrons un peu plus loin : la grande ciguë, *Conium maculatum* L., qui, comme son nom l'indique, est identifiable aux taches – aux macules – pourpres que porte sa tige. Toutefois, une sous-espèce tout aussi toxique, *Conium maculatum* subsp. *viride* (DC.) M. Espeut présente une tige uniforme, dépourvue de marques. C'est alors l'odeur légèrement fétide de la plante, ses feuilles à la découpe caractéristique et ses petits fruits pyriformes qui permettront son identification, identification d'autant plus indispensable que, seule Apiaceae dotée d'alcaloïdes, la grande ciguë est un des poisons végétaux les plus violents : l'ingestion de 7 grammes de la plante fraîche suffit à entraîner le décès d'un adulte.

Continuant notre chemin, nous observons une berce (genre *Heracleum*) encore en fleurs en cette fin d'été. Ses fleurs rayonnantes, peu inégales, et de

(6) MICHELET, J., *ibid.*

couleur jaunâtre, nous permettent de l'identifier comme la sous-espèce ***Heraclium sphondylium subsp. sibiricum*** (L.) Simonk. (en l'absence de fleurs, il n'existe pas de marqueur permettant de la distinguer de l'espèce proche *Heraclium sphondylium* L., aux fleurs blanches et inégales). Cette sous-espèce pose d'intéressants problèmes de répartition et de concurrence végétale. Elle appartient en premier lieu à un cortège de plantes continentales de la Charente-Maritime ; ensuite, avec les populations plus nombreuses du Massif Central, elle forme un isolat séparé des plantes d'Europe centrale. Enfin, la berce de Sibérie est exclusive en France et élimine, dans les régions qu'elle occupe, la berce blanche, pourtant très active et concurrentielle. Des études ont permis de déceler une présence importante de coumarine dans les racines et les fruits de *Heraclium sphondylium subsp. sibiricum* (L.) Simonk, mais aussi dans la terre alentour : peut-être est-ce alors la puissance chimique de la berce de Sibérie qui lui assure la suprématie sur la berce blanche. Il serait intéressant d'étudier les populations de berce de Sibérie en Charente-Maritime, de déterminer si elles sont en contact avec la berce blanche, et, le cas échéant, si le même phénomène de concurrence y est observable et si des hybridations se produisent.

Après un pique-nique au cours duquel nous délaissions quelque peu la famille des Apiaceae au profit de celle des Vitaceae – mille remerciements émus au Président pour son pineau, des Charentes naturellement ! de vingt ans d'âge – nous reprenons courageusement nos pérégrinations, en direction de la Corderie Royale de Rochefort.

Concurrence des beautés architecturales de la Corderie ou effet pervers du pineau des Charentes, nous déambulons à pas lents sur les rives de la Charente où nous notons mollement la présence, entre les pavés, d'une espèce originaire d'Amérique du Nord *Euphorbia maculata* L., et, en bordure du fleuve, d'une population importante d'*Aster squamatus* (Spreng.) Hieron., belle invasive d'origine américaine elle aussi. Nos deux endémiques de la journée, *Oenanthe foucaudii* Tesson et *Angelica heterocarpa* J. Lloyd sont présentes également, en compagnie de *Phragmites australis* (Cav.) Steud. et *Calystegia sepium* (L.) R.Br., mais c'est un peu plus loin, à Tonny-Charente, que nous les observerons plus longuement.

C'est encore sur les rives de la Charente que nous retrouvons en effet ces deux espèces, sur la commune de Tonny-Charente où G. BOSC récoltait *Oenanthe foucaudii* Tesson en 1964. C'est l'angélique des estuaires, ***Angelica heterocarpa*** J. Lloyd, qui nous arrête en ce dimanche après-midi. Endémique française des berges saumâtres des estuaires soumis au balancement des marées, principalement ceux de la Loire, de la Charente, de la Gironde et de l'Adour, l'espèce a été découverte par le botaniste d'origine galloise James LLOYD au bac du Pellerin, en aval de Nantes, en 1870 (la plante type de l'espèce est conservée au musée botanique d'Angers). Bien qu'elle soit connue comme espèce spontanée uniquement dans des milieux salins, l'angélique des estuaires n'est que tolérante à la salinité, puisque, cultivée en terrain neutre,

elle se développe normalement – et même mieux que dans ses conditions naturelles.

L'espèce est monocarpique, mais après floraison, si la tige est sectionnée, la rosette perdure et produit des rejets latéraux. Il s'agit d'une espèce distincte, mais proche d'*Angelica sylvestris* L., avec laquelle des croisements expérimentaux ont été réussis. D'une chimie un peu différente, les deux espèces se distinguent surtout par leurs fruits, plats et bordés d'ailes larges et divergentes chez *Angelica sylvestris*, bombés et aux ailes plus étroites – simples côtes aplaties – chez *Angelica heterocarpa*. Les deux espèces sont dotées d'un arsenal chimique très important (coumarines et terpènes notamment) dans toutes leurs parties, ce qui leur assure une bonne défense chimique. Chez *Angelica heterocarpa* J. Lloyd, de nombreuses molécules restent à identifier, qui, associées à la grande rareté de l'espèce, justifient sa protection à l'échelon international. Une légende veut du reste que ce soit un ange – d'où elle tira son nom – qui apporta l'angélique aux hommes pour les aider à soigner la peste. Perçue de fait comme dotée de vertus médicinales, elle fut autrefois utilisée comme prophylactique par les médecins, qui avaient coutume d'en porter un brin dans leur masque ou d'en mâcher un rameau au cours de leurs visites aux malades.

L'avouerons-nous ? Après la belle et rare angélique de nos estuaires, c'est à peine si nous accordons un regard, plus haut sur la berge, à un individu d'***Anthriscus sylvestris* var. *latisecta*** Druce, variante d'*Anthriscus* à segments foliaires plus larges que dans l'espèce type.

À Trizay, au lieu-dit le Bois-Fleuri, c'est avec tout aussi peu d'enthousiasme que nous cherchons – et trouvons sans difficultés, bien que la zone ait été fauchée de frais – des carottes ! L'involucre à bractées divisées, les fruits à aiguillons, vecteurs d'une dissémination par zoochorie, les ombelles resserées en nid d'oiseau en fin de floraison – caractéristique, une fois encore, des plantes steppiques – désignent sans équivoque le genre *Daucus*, représenté ici par son espèce la plus courante, ***Daucus carota*** L. Le groupe, pourtant, s'il est un des plus banals dans la famille des Apiaceae, est aussi l'un des plus complexes. Deux autres sous-espèces, beaucoup plus rares, sont présentes en Bretagne, *Daucus carota* subsp. *gummifer* (Syme) Hook.f. et *Daucus carota* subsp. *gadecaei* (Rouy & E.G. Camus) Heywood, la carotte de Gadeceau (les deux espèces se distinguent de *Daucus carota* L. par les segments foliaires de l'involucre, larges chez elles, minces chez *Daucus carota* L.), ainsi que des hybrides entre ces trois espèces. En Méditerranée, ce sont dix ou douze sous-espèces qui s'hybrident entre elles.

Si les deux sous-espèces bretonnes sont présentes dans les milieux naturels, *Daucus carota* L. ne s'observe que dans des milieux secondaires. Elle n'est pas, cependant, échappée de culture, et son origine demeure obscure. La carotte cultivée, *Daucus carota* subsp. *sativus* Schübler & G. Martens, est, quant à elle, originaire d'Afghanistan. L'anthocyane présente dans les racines

les colore indifféremment en jaune ou en violet. Différentes variétés ont été cultivées depuis le Moyen Âge : violette, puis orange (variété sans anthocyane cultivée en Hollande, et dont on connaît le succès), et aujourd'hui orange, encore, mais aussi jaune, violette à coeur jaune, ou rouge au Japon. Les graines sont également utilisées en parfumerie.

Un peu plus loin, au sommet d'une rocaille ensoleillée qui abrite *Seseli montanum* L., (dans une situation proche de celui rencontré en début de journée) et *Teucrium montanum* L., nous observons ***Eryngium campestre* L.** « Herbe aux cent têtes » ou « chardon roulant » du langage populaire, c'est une Apiaceae originale à plusieurs égards. Plante steppique au collet cassant, comme *Falcaria vulgaris* Bernh., d'où son appellation populaire de « chardon roulant », elle se signale également par son inflorescence très originale, dans laquelle les fleurs ne sont pas groupées en ombelles, comme chez la plupart des Apiaceae, mais en pseudo-capitules. Elle appartient, avec les *Bupleurum*, *Sanicula* et *Astrantia*, qui contiennent comme elle des saponines, à un phylum de base de la famille des Apiaceae. Peut-être s'agit-il d'un phylum ancestral, différencié des autres genres constitutifs de la famille avant que ne s'y développe un autre type de défense chimique. *Eryngium campestre* L. est aussi l'une des rares espèces d'Apiaceae qui s'hybrident. Il semble par ailleurs en voie de remplacer peu à peu *Eryngium maritimum* L. dans les zones côtières où les deux espèces sont en présence.

Non point las des Apiaceae, mais d'esprit curieux, nous faisons un détour par le pigeonnier de Montierneuf, un superbe bâtiment Renaissance que Claude Massé, géographe du roi, désignait au XVIII^e siècle comme « un des plus beaux colombiers du royaume ». Les Apiaceae nous rattrapent du reste, puisque, à quelques pas du pigeonnier, nous avons le plaisir de longer un champ de céleri...

Ainsi ramenés à nos préoccupations botaniques, nous nous arrêtons sur la route du retour, entre Montierneuf et Royan (sur la commune de Saint-Agnant), pour observer ***Foeniculum vulgare* Mill.** Utilisée par l'homme depuis environ 4000 ans, c'est une de ces Apiaceae aromatiques - avec la coriandre, le persil, l'anis vert - dont on ignore l'origine, qui se situe probablement en Afrique du Nord. Le fenouil est encore très cultivé, notamment en Inde, pour toutes ses parties : graine, bulbe, feuillage, essence. Comme *Daucus carota* L., il appartient à ce groupe d'espèces qu'on ne trouve en France, même si elles y sont très répandues, que dans des milieux secondaires : jachères, bords des routes, talus des voies ferrées, etc.

Véritable « usine chimique », *Foeniculum vulgare* Mill. contient en particulier des composés anisés, anéthole, estragole, qui sont à l'origine de son utilisation humaine. Pour l'anecdote, c'est *Foeniculum vulgare* Mill., qui s'appelait autrefois *Anethum foeniculum* L., qui a donné son nom à l'anéthole - dont l'aneth, *Anethum graveolens* L. est dépourvu. La sous-espèce *Foeniculum vulgare* subsp. *piperitum* (Ucria) Bég., le fenouil poivré, est pour sa part dépourvu d'anéthole et d'estragole, mais contient de la rotundifolone, présente dans

plusieurs menthes, dont la menthe poivrée, *Mentha × piperita*.

Dans une jachère proche, nous observons une population importante d'**Ammi majus** L. mêlée à *Daucus carota* L. Espèce des espaces ouverts et adventice des cultures, il semble qu'*Ammi majus* L., parfois cultivée comme ornementale, soit en expansion dans l'Ouest (signalée comme rare en Loire-Atlantique par Pierre DUPONT en 2001 ⁽⁸⁾, elle y est aujourd'hui bien présente).

Elle se reconnaît aisément à son involucre découpé en segments linéaires, comme la carotte, mais avec un fruit dépourvu d'aiguillon – ses feuilles, en revanche, présentent une variabilité importante, avec présence ou absence de gradient foliaire.

Très riche en coumarines, elle est utilisée en dermatologie et cosmétique.

La journée n'est pas loin de s'achever, mais notre dernier arrêt, à Saint-Sulpice-de-Royan nous réserve encore l'observation de deux espèces au creux d'un fossé. Il s'agit de **Sison amomum** L., plante de ripisylve, assez mal connue parce que croissant surtout dans les milieux dégradés, que ne fréquentent pas volontiers les botanistes. Aromatique comme son nom l'indique (en latin *amomum* ou *amomon*, du grec αμωμων => amome, plante odoriférante chez PLINE et VIRGILE), il s'agit pour le reste d'une espèce discrète, aux fleurs petites, aux fruits minuscules.

Près d'elle, et moins courante, est **Silaum silaus** (L.) Schinz & Thell., la dernière Apiaceae de notre journée. Espèce continentale des milieux marneux humides, mais ensoleillés, elle est présente en Europe jusqu'aux confins de la Russie, où elle est remplacée par une espèce vicariante. Inégalement répandue en France, elle est protégée dans la région Nord - Pas-de-Calais.

À l'état végétatif, elle peut être confondue avec un peucedan, auquel elle ressemble par le feuillage, mais ses fleurs jaunes et ses fruits non aplatis et dépourvus d'ailes l'en distinguent aisément.

Mais la journée n'est pas finie : un dernier effort nous amène de l'autre côté de la route, chez Rémy DAUNAS. Dernier effort récompensé mille fois : l'accueil de notre ancien Président et de son épouse – et les rafraîchissements qu'ils nous offrent ! - nous aideront à affronter les embouteillages qui nous attendent sur la route du retour...

Au soir de cette journée, nous nous sentons plus familiers avec la famille des Apiaceae et certaines difficultés d'identification nous paraissent levées – jusqu'à la prochaine tentative d'identification... Nous avons eu le plaisir d'observer deux endémiques françaises, et une station nouvelle du rare *Peucedanum officinale* L. a été inventoriée pour la Charente-Maritime.

(8) DUPONT, P., 2001 - Atlas floristique de Loire-Atlantique et de Vendée. Siloé.

(9) MICHELET, J., ibid.

La diversité des milieux rencontrés nous a permis par ailleurs de mesurer la grande diversité morphologique et écologique des membres de la famille des Apiaceae. Enfin, deux thématiques pleines d'intérêt et fécondes en pistes de recherches possibles ont été abordées à travers les Apiaceae : celle du statut des parents sauvages d'espèces cultivées et celle de la présence en Charente-Maritime - peut-être sous forme d'isolat - d'un cortège d'espèces eurasiatiques continentales.

Toute précision complémentaire peut être demandée à Jean-Pierre REDURON, 10 rue de l'Arsenal, 68100 MULHOUSE (jp.reduron@hrnet.fr).

Nous remercions Jean-Pierre REDURON et Yves PEYTOUREAU pour leurs retouches perfectionnistes !

Bibliographie

- Référence nomenclaturale : Base de Données Nomenclaturales de la Flore de France, B. BOCK, Version 4.02, avril 2005.
- Flores utilisées :
 - * FOURNIER, P., 1947 - *Les Quatre Flores de France*. Dunod.
 - * JAUZEIN, P., 1995 - *Flore des champs cultivés*. INRA.
 - * LAMBINON, J., 2004 - *Nouvelle Flore de la Belgique, du Grand-Duché de Luxembourg, du Nord de la France et des régions voisines*, 5^e éd., Meise.