

Des outils pour connaître les plantes sauvages

Utiles et scientifiques, sites et applis aident à mieux comprendre la diversité végétale rencontrée dans la nature. À consulter avant de partir ou à emmener avec soi.

VALÉRIE HOFFMEYER

Comment distinguer une carotte d'un cerfeuil sauvages? Les deux ont des fleurs en ombelle blanches, poussent un peu partout dans les talus et les prairies et ont un feuillage bien découpé... Le petit monde des floraisons en ombelles a déjà égaré plus d'un amateur de botanique, c'est dire si les néophytes y perdent leur latin. Mais connaître le nom des plantes, c'est mieux comprendre un milieu et les interactions qui se trament entre une banale herbe des bois et sa voisine arbustive ou mousue: amies, cousines ou ennemies jurées? Le monde végétal se déploie alors comme une série à suspense, et la taxonomie aide à en identifier les acteurs, les toxiques et les comestibles, les géants et les nains. Dans la lignée du naturaliste Carl von Linné (1707-1778), inventeur de cette science qui permet de nommer, avec un binôme latin, le genre et l'espèce des plantes et des animaux, des applis et des sites dédiés sont de précieux alliés pour enquêter sur le sujet.

Comme pour le jardin connecté («Le Matin Dimanche» du 21 juin), ces outils ne remplacent pas une clé de détermination et la littérature spécialisée, mais elles font bonne figure sur le terrain et donnent, surtout, l'impulsion pour se piquer au jeu de la reconnaissance. À noter qu'on ne mentionne pas ici les applis qui permettent d'identifier les plantes en les photographiant, mais plutôt des initiatives de connaissance plus large des milieux naturels, en Suisse exclusivement.

Cueilleurs sauvages

Michaël Berthoud est un cueilleur passionné, qui enseigne son savoir dans différents cours en Suisse romande (le prochain le 2 août, aux Paccots, FR). Son site internet fourmille d'informations sur les plantes sauvages comestibles ou utiles, avec beaucoup de photographies pour les reconnaître et des recettes pour les utiliser, en cuisine ou dans la maison. Comme cette étonnante lessive au lierre ou cette tarte à la renouée du Japon, une envahissante détestée!

La démarche du cueilleur est un peu différente du randonneur nez au vent: elle consiste plutôt à partir en quête d'une ou



de plusieurs plantes précises, dont on aura à l'avance mémorisé les caractéristiques et, bien sûr, le moment de la récolte. Un site à consulter avant ou après ses sorties, et à compléter par de la littérature spécialisée pour confirmer ses trouvailles. Michaël Berthoud conseille «Plantes sauvages comestibles», aux Éditions Ulmer, idéal pour le terrain. Site: www.cueilleurs-sauvages.ch

Flower Walks

Voici une formidable manière de découvrir le monde végétal: le site et l'appli Flower Walks proposent des itinéraires d'observation dans toute la Suisse. On peut soit partir de la carte et cliquer sur l'une des 59 marguerites symbolisant les 59 randonnées proposées, avec indication du degré de difficulté et durée, soit se laisser emmener par une plante, en cliquant sur celle qui vous tapera dans l'œil parmi les quelque 1100 espèces répertoriées, caractéristiques de 74 milieux naturels. Vous aimez la fleur en forme de casque bleu veiné de l'aconit panché? Elle vous emmènera dans le Val Müstair, aux Grisons, le long des rives du Rom, où vous risquez de croiser également du lis safrané et pas mal d'orchidées. Ce projet est porté par tout ce que le pays compte d'institutions en faveur de la nature et de collectivités communales et cantonales. Il est ouvert également aux retours des utilisateurs, qui peuvent signaler des

modifications de milieux par exemple, ou de nouvelles trouvailles botaniques. Site: www.flowerwalks.ch et appli *Flower Walks*, gratuite.

Flora Helvetica

C'est le must absolu pour la reconnaissance de la flore sauvage suisse, version numérique. L'ancêtre de cette appli haut de gamme est ce gros pavé comptant près de 4000 références, accompagné d'une clé de détermination, c'est-à-dire un fascicule qui aide à identifier une plante en l'examinant de la tige aux fleurs, à travers un processus en entonnoir. Un outil qui a fait sécher des milliers de lycéens, en raison notamment du vocabulaire botanique utilisé, presque une langue en soi. L'appli a remplacé tout

Connaître le nom des plantes permet de mieux comprendre un milieu et les interactions qui le régissent.

iStockphoto

cela par des boutons illustrés: on précise le type de plante (arbre ou herbe), la taille, la couleur, la forme des fleurs, des feuilles ou des fruits et hop!, si tout va bien, le petit nom apparaît, avec son portrait, son milieu, son éventuelle toxicité. Il reste que cette appli est avant tout destinée aux amateurs déjà familiers de la reconnaissance végétale, avec l'immense avantage de la légèreté par rapport à la flore en papier (1686 pages), et même son guide d'excursions, remanié en 2018 (813 pages)! Existe en français et en allemand, ainsi qu'en version «mini» gratuite, pour se familiariser avec le fonctionnement de l'appli avant l'achat. Vu le prix, on n'économisera pas cette étape test.

Appli: *Flora Helvetica*, gratuite en version mini, 100 fr. en version complète.

À faire cette semaine

● Magnifiques, les hortensias, surtout à tête ronde, peuvent soudain jaunir. La cause en est souvent la cochenille farineuse. Difficile de prévenir cette petite coque brune, discrète jusqu'au moment où sort la cochenille crayeuse, blanche et collante. Armé d'un coton-tige imbibé d'alcool, on peut les décoller une à une. Opération longue mais efficace.

● De 7 à 77 ans, rouges-queues, mésanges et autres passereaux assument leur seconde couvée. Souvent la famille est nombreuse car formée des premiers-nés et des petits derniers. Moment idéal pour observer les adultes apprendre à leur progéniture à se nourrir et à se protéger des prédateurs.

● Parcs, jardins, bords de lac, balcons... le festival des fleurs d'été bat son plein. En profiter pour contempler de nouvelles variétés mais aussi de futures associations possibles, y compris avec des fleurs des champs. Les regarder évoluer la saison durant, découvrir leurs parfums, leurs nuances, leurs visiteurs, leur diversité et collecter graines et projets floraux.

Entre chiens et chats La chronique des animaux domestiques

L'odorat canin est trop fort pour la science

Dire que les chiens ont du flair tient presque d'une lapalissade. Et pour cause: là où nous avons 5 millions de récepteurs olfactifs, eux peuvent se targuer d'en posséder 300 millions! Robin Abel, chercheur au sein du département de chimie de l'Université de l'Alberta, au Canada, nous apporte aujourd'hui une preuve supplémentaire de cette fantastique capacité. Son étude, publiée dans la revue «Forensic Chemistry», s'est intéressée à deux canidés spécifiquement entraînés pour repérer les liquides inflammables sur les lieux incendiés placés sous enquête criminelle. Il en ressort, pour la toute première fois, une es-

timation de la finesse de l'odorat des chiens. Ces derniers sont parvenus à percevoir des traces infimes d'essence, soit jusqu'à 5 picolitres, ce qui représente l'équivalent d'un milliardième d'une cuillère à café! Concrètement, à quoi est-ce que cela sert d'avoir défini cette quantité? À améliorer les tests utilisés en laboratoire, répond le connaisseur. «Comme un chien ne peut pas témoigner devant le tribunal, les débris de l'endroit qu'il indique doivent être analysés, note Robin Abel. Et il arrive souvent qu'un canidé ait signalé des débris qui sont ensuite testés négatifs en laboratoire.»

C'est précisément là le nœud du problème: la sensibilité olfactive de nos compagnons à quatre pattes est trop fine par rapport aux méthodes couramment utilisées dans les instituts médico-légaux. Un déséquilibre qui, comme le rapporte cette recherche, conduit à de la «frustration lorsque les chiens fournissent une indication forte, mais que les résultats du laboratoire sont négatifs». L'étude livrée par Robin Abel devrait donc permettre d'affiner progressivement la précision des analyses, afin que le travail des chiens renifleurs puisse être exploité à sa juste valeur. FRÉDÉRIC REIN



iStockphoto