

À OBSERVER Dès le mois d'avril, l'asperge des bois fleurit dans les milieux chauds et ombragés de basse altitude. Appréciée des cueilleurs gastronomes, cette liliacée n'est pourtant guère commune et à ce titre doit être ménagée.

Mieux vaut admirer le délicat ornithogale plutôt que le déguster

PETITS ÉPIS BIEN CACHÉS

C'est un sous-bois dense du Jorat où s'enchevêtrent ronces et feuillus sur un épais lit d'humus. Bien droites au milieu d'une étoile de longues feuilles déjà fatiguées, de petites hampes vert cru, surmontées d'un épi serré d'une cinquantaine de boutons floraux, pointent déjà à 30 centimètres de haut. Les aspergettes, aussi appelées asperges des bois, sont là! Et pas par hasard: très commune dans le sud de la France, l'ornithogale des Pyrénées, de son vrai nom *Ornithogalum pyrenaicum*, aime en effet les milieux mi-ombragés, mais plutôt chauds. «Chez nous, on le rencontre en basse altitude, par exemple à Genève, dans les bois du bassin de la Venoge ou encore près du Rhône dans le Bas-Valais ainsi qu'au Tessin, précise Michaël Berthoud, diplômé en sciences de l'environnement. Son milieu de prédilection reste les forêts de chênes et les charmaies.»

UNE POPULATION MODESTE

Cette liliacée, cousine assez éloignée de l'asperge officinale (celle qui se cultive) comme de l'asperge sauvage *Asparagus acutifolius* et de l'asperge à feuilles étroites *Asparagus tenuifolius*, n'est en revanche pas très présente chez nous, où l'on en recense d'ailleurs deux sous-espèces, signale l'environnementaliste. Au point d'être protégée dans les cantons de Bâle et d'Argovie, où on n'en trouve que des colonies de taille restreinte. «Elle ne bénéficie pas de ce statut en Suisse romande, mais n'y abonde pas pour autant. Il suffit pour s'en rendre compte de consulter le site Infoflora.ch, qui donne toutes les indications en matière de distribution, de protection légale et de position dans l'échelle de la vulnérabilité.»

DÉLICATE ET DÉLICIEUSE

Avec sa saveur herbacée et un peu poivrée, sa tige croquante et sa tête tendre, l'ornithogale a les faveurs des cueilleurs, qui l'apprécient en omelette, en garniture de risotto ou de pâtes ou simplement revenue dans un peu de beurre. Un délice facile à

Un trait vert lumineux au milieu de l'ombre d'un sous-bois: l'aspergette ne se dissimule guère lorsqu'elle est encore au stade juvénile où on la cueille. Une fois en fleur, elle passera bien plus inaperçue...



reconnaître qu'il vaut mieux toutefois cueillir qu'en toute conscience, souligne Michaël Berthoud. Formateur en plantes naturelles, il a créé le site cueilleurs-sauvages.ch. «C'est une plante vivace géophyte, dont le bulbe reste en terre si l'on en ôte la fleur, précise-t-il. On ne la tue donc pas, mais on l'empêche ainsi de se reproduire. Et si on la coupe en fin de floraison, les bulbes eux-mêmes vont inévitablement décliner.» La cueillette peut donc représenter une pression non négligeable sur les populations d'ornithogales. Et il n'est pas exclu qu'il soit protégé d'ici cinq ou dix ans.

CUEILLIR EN CONSCIENCE

Avant de se servir, donc, Michaël Berthoud recommande d'y regarder à deux fois. «La

question à se poser est: combien le milieu peut-il me donner? Si l'on ne peut pas laisser le gros de la population après son prélèvement, mieux vaut renoncer et attendre une zone où elle sera plus abondante. Et on doit se limiter à une ou deux poignées, de quoi se faire un petit plat... de manière très occasionnelle.» Si l'on arrive au moment où les jeunes ornithogales côtoient leurs aînés prêts à éclore – leur tige peut alors atteindre 60 cm à 1 m de haut –, on préférera les plus jeunes plantes, de façon à laisser les adultes fleurir et ainsi disséminer leurs précieuses graines.

UNE PRESSION CROISSANTE

De façon générale, la cueillette de plantes sauvages dans la nature rencontre de plus

en plus de succès, constate ce spécialiste. Les précautions à prendre pour l'aspergette valent donc pour toutes les espèces comestibles. «Notre présence parmi elles doit être mise en balance avec leur existence. Répétée, même une récolte très modérée peut avoir un impact négatif. Je conseille donc de consulter systématiquement le site Infoflora.ch avant toute cueillette, pour déterminer si celle-ci est légale et le cas échéant si elle est vraiment sans impact.» Des conseils que Michaël Berthoud développe d'ailleurs dans un livre qui sort actuellement en librairie.

BLAISE GUIGNARD ■

+ D'INFOS 54 plantes sauvages comestibles de Suisse romande et France voisine, Michaël Berthoud, Éditions Attinger, 240 pp., 39 fr.

Une plateforme genevoise pour partager de la viande locale

INITIATIVE VERTE Lancé par un boucher et un informaticien, le site www.meaty.ch permet de réserver des morceaux de bœuf, agneau ou poulet avant l'abattage de l'animal. Une manière d'éviter le gaspillage et de promouvoir les circuits courts.

«Bœuf Aubrac bio élevé en plein air, nourri à l'herbe fraîche, vendu à 81,1%.» Sur www.meaty.ch, l'annonce a de quoi surprendre. Vendre une bête avant abattage, tel est le principe de cette plateforme mise en ligne en septembre dernier. D'ici quelques semaines, le bovin – issu de la ferme Desbiolles, à Meinier (GE) – sera partagé et livré à des dizaines d'habitants du canton. Avec ce projet, les deux initiateurs, Ruben Magnin et Yann Flores, respectivement informaticien et boucher-charcutier, souhaitent proposer une viande éthique, locale et traçable. «En travaillant dans l'industrie et en grande surface, j'ai réalisé l'aberration de ce commerce mondialisé. La marchandise parcourt souvent des milliers de kilomètres et de nombreux invendus finissent à la poubelle. C'est un désastre écologique, soupire Yann Flores. De plus, la viande genevoise est peu connue. Nous voulons y remédier.» Bien que surprenant, le concept n'est pas nouveau dans les boucheries du pays. Meaty se démarque en offrant la possibilité d'acheter uniquement une petite partie de l'animal. Les clients sont prévenus par courriel à



chaque nouvelle vente et peuvent passer commande pour 1 kg minimum. Bœufs, agneaux, poulets et prochainement cochons de cinq éleveurs sont commercialisés. Pour un bœuf, une trentaine de morceaux sont disponibles, comme le rumsteak, la côte, la langue ou le jarret, qu'il est possible de visualiser grâce à un schéma ludique (photo). «Cela permet aux consommateurs de mieux comprendre d'où provient leur nourriture. Les

morceaux les plus prisés, comme le filet, partent en vingt minutes!» Pour les parties moins nobles, comme les rognons, des packs famille à prix réduits sont proposés, ainsi que des recettes pour les cuisiner, comme le ragoût ou l'émincé à mijoter. «Nous valorisons la totalité de la bête afin d'éviter le gaspillage», expliquent les trentenaires. Le bien-être du bétail est aussi primordial. Chaque animal est abattu à Meinier dans de bonnes conditions, après examen du vétérinaire cantonal. «Les bêtes ne font pas plus de quinze minutes de transport. C'est rare», assurent-ils. Yann Flores se charge de la découpe et de la préparation des commandes. Le délai de livraison varie entre une à trois semaines, en fonction de la rapidité de la vente. «Nos prix sont inférieurs à ceux du supermarché, car il y a peu d'intermédiaires», précise-t-il. Jusqu'à présent, onze bœufs, trente agneaux et des dizaines de poulets ont été partagés. «C'est un succès! À terme, nous aimerions étendre le concept à d'autres cantons.»

LILA ERARD ■

+ D'INFOS www.meaty.ch