

Et si on offrait une seconde vie à son sapin après les fêtes?

BEST OF
Le roi des forêts n’est pas bon qu’à être décoré. Découvrez dix manières de le valoriser une fois Noël passé, que ce soit dans l’alimentation, la cosmétique ou le jardinage.

TEXTE Lila Erard · PHOTOS Adobe Stock

Chaque fin d’année, il règne sur le salon, suscitant l’admiration des petits et des grands avec son appareil de guirlandes et de boules scintillantes. Jusqu’à ce qu’il finisse... sur le trottoir, direction la déchetterie. Mais le destin tragique du sapin de Noël n’est pas une fatalité! Saviez-vous qu’il était possible de lui offrir une autre destinée? Voici dix astuces pour lui donner une seconde vie après les fêtes. Attention, cela concerne uniquement les sapins naturels, comme l’épicéa, le nordmann ou le sapin blanc, non traités et enneigés artificiellement. À ne pas confondre avec l’if, qui est toxique. Ou ceux en plastique, bien évidemment...

+ D’INFOS
Sources: «54 Plantes sauvages comestibles de Suisse romande et de France voisine», Michaël Berthoud; «Comment j’ai mangé mon sapin de Noël», Julia Georgallis; cuisinevegetale.com; cueilleurs-sauvages.ch

Se chouchouter

Un cosmétique à la subtile odeur boisée peut être obtenu en faisant baigner les aiguilles dans une huile végétale, comme celle d’amande douce, idéale pour les massages. Leurs vertus tonifiantes et antibactériennes sont aussi réputées pour les bains de pieds, baumes pectoraux et autres sels de bain.

Le faire macérer

Parfumer salades et marinades toute l’année avec le sapin de Noël, c’est possible. Il suffit de faire macérer plusieurs semaines à froid – ou quelques heures à chaud –, les aiguilles dans de l’huile ou du vinaigre, puis placer le liquide quelques jours au frigo. Classe!

Le boire

Pour un petit-déjeuner original et riche en vitamines C, faites infuser quelques minutes dans de l’eau chaude les aiguilles de votre sapin. Pour plus de fraîcheur, pourquoi ne pas tester un thé froid ou un kéfir aromatisé? Une base de limonade peut aussi être préparée en faisant macérer quatre jours les branches entières.

Parfumer son logis

Brûlées, les aiguilles sèches dégagent un parfum très agréable. Elles peuvent être déposées entières sur un brûleur pour huiles essentielles ou réduites en poudre puis consommées sur des charbons ardents, afin de prolonger l’esprit de Noël. Effet décuplé si vous y ajoutez quelques gouttes de résine.

En faire de la décoration

Découper le tronc en rondelles pour former des sous-verre, disposer les branches dans un vase pour faire une composition florale hivernale, fabriquer une couronne boisée pour la porte d’entrée: les créatifs ont l’embarras du choix!

Le manger

Certes un peu moins fruitées qu’au printemps, les aiguilles confèrent une saveur citronnée à certaines recettes, comme des légumes ou des viandes au four. Les plus aventureux peuvent utiliser les rameaux entiers pour fumer des aliments. Indigène, le sapin blanc est plus odorant que le nordmann, venu du Caucase.

Se chauffer

Une fois sec et débité en morceaux, le tronc peut servir de bois de chauffage. Comme tous les résineux, il s’enflamme vite, ce qui en fait un excellent allume-feu.

Enrichir le jardin

Pour ceux qui ont la main verte, pourquoi ne pas passer votre arbre au broyeur et l’utiliser comme paillage au pied des plantes? Cela les protégera du froid. Quant aux aiguilles, elles maintiendront l’humidité du sol, tout en freinant l’apparition de mauvaises herbes.

Nettoyer son intérieur

Si l’odeur âcre du vinaigre blanc vous rebute à l’heure du ménage, faites-y macérer des branches de sapin pendant plusieurs semaines à l’abri de la lumière. Vous obtiendrez un produit de nettoyage frais et naturel, idéal pour un faire un coup de propre après les fêtes.

Nourrir les animaux

Plusieurs zoos et animaleries suisses collectent les sapins de Noël usagés pour les donner à leurs pensionnaires, de Servion (VD) à Tavannes (BE). Certains éleveurs les récupèrent également pour leurs moutons, comme le berger Jean Lozeron, à La Cibourg (BE).



Vous avez testé?
Envoyez-nous vos photos!
→ redaction@terrenature.ch