PRUNELLI DI FIUM'ORBU

À la découverte des plantes sauvages comestibles

Cécile Billard est spécialiste des plantes sauvages.

C'était l'occasion de découvrir des plantes comestibles ou médicinales. PAUL-MATHIEU SANTUCCI

Nous en croisons partout. Autour des habitations ou en pleine nature, les plantes sauvages sont nombreuses dans l'île. Et beaucoup d'entre elles sont comestibles. Il n'est d'ailleurs pas loin le temps où les anciens les utilisaient comme médicaments pour soulager toutes sortes de maux. C'est dans le but de raviver ce lien avec la nature que le groupement d'action locale (Gal) écotourisme de la Corse Orientale a organisé hier une journée découverte au cœur du domaine A Muredda, spécialisée dans la distillerie de plantes aromatiques. *« Cette séance était prévue depuis le mois de mars 2020 mais avec la crise sanitaire tout a été annulé,* indique Annabelle Gossein, chargée de mission. *Du coup, nous voilà aujourd'hui avec un petit groupe d'une quinzaine de personnes. »*

Tous membres du réseau écotourisme. *« Ce sont des hébergeurs ou des restaurateurs qui ont rejoint notre démarche,* précise la chargée de mission. *C'est une journée de découverte entièrement gratuite. Le but c'est de mettre la nature de l'île en avant et montrer toutes les richesses que l'on peut trouver, simplement en se baladant en forêt. »*

En tout, le réseau compte 57 adhérents répartis sur les territoires du Fium'Orbu-Castellu et de l'Oriente. *« Nous avons dû programmer deux journées comme celles-ci pour que tout le monde puisse venir, »* confie Annabelle Gossein.

Une multitude de variétés

Première étape, à quelques pas du parking, la découverte d'un chénopode, une plante comestible, fréquente dans l'île et que l'on peut consommer crue ou cuite. *« Il faut faire attention,* précise Cécile Billard, spécialiste des plantes sauvages. *Sur cette espèce-là, peu de confusions sont possibles mais il existe un vrai risque de se tromper avec le datura, qui est une plante extrêmement toxique et mortelle pour l'homme. »*

La férule, par exemple, confondue souvent avec le fenouil elle aussi. *« On ne devient pas un connaisseur en un jour,* avoue la spécialiste. *Aujourd'hui, on va voir une trentaine de plantes mais vous n'allez en retenir que trois. Et c'est déjà bien parce que cela suppose de ne pas se tromper lors de la cueillette. »*

La journée a réuni une quinzaine de participants.

Et pour limiter les risques il faut donc connaître parfaitement chaque espèce. De son stade juvénile, jusqu'à la fin de sa vie. *« Sans oublier le milieu dans lequel elle évolue,* renchérit Cécile Billard. *Il est évident que l'on ne trouve pas les plantes que nous allons voir aujourd'hui sur tous les types de sols. C'est ce paramètre aussi qui nous guide et qui est extrêmement important. »*

Et si beaucoup se contentent d'agrémenter leurs salades ou leurs recettes traditionnelles, d'autres sont des adeptes de la médecine douce. *« Dans la nature vous trouvez de quoi soigner beaucoup de maux,* confirme la spécialiste. *Ça peut aller des problèmes dermatologiques à respiratoires en passant par des inconforts intestinaux. Le tout c'est de savoir les utiliser correctement. »*

À ce propos, la matinée consacrée à la cueillette s'est concrétisée sur une séance de cuisine avec les plantes ramassées. Le deuxième groupe est attendu aujourd'hui, toujours sur les terres du domaine A Muredda.

PAUL-MATHIEU SANTUCCI