

Comptonie
Comptonia peregrina
Famille du myrique (Myricacées)



Voici une plante qui disparaît à vue d'œil au lac St-Jean. Si l'être humain lui avait trouvé une application quelconque, elle serait cultivée à grande échelle et ce serait ses consœurs qui seraient menacées. Toutefois, et c'est ça son péché, elle a eu la malchance de pousser en compagnie du bleuets. Malheur ! On l'arrose, on fait tout pour l'éradiquer sans même la connaître. Si peu d'études ont été entreprises à son sujet. Et pourtant !

La comptonie, qui ressemble à une jolie fougère, possède des notes aromatiques très distinctes. Ainsi, elle pourrait un jour trouver usage dans l'industrie de la haute parfumerie. Les tribus amérindiennes du Nord utilisaient la feuille de comptonie comme succédané du thé. La plante est très riche en tanins.

Si vous voulez connaître la sensation du mot "astringence", dégustez-en quelques feuilles. Vous garderez en mémoire gustative l'effet "tannant" des tanins. En effet, on dirait que la feuille précipite les protéines de la salive, asséchant ainsi la bouche. Il fut même un temps où les jeunes fruits verts immatures de la comptonie étaient mâchés comme des amuse-gueules. Un temps où l'on cohabitait en meilleure harmonie avec la nature.

Le rhizome de la comptonie établit des associations symbiotiques avec certains micro-organismes présents dans le sol. En effet, même si elle ne fait pas partie des Légumineuses, elle partage un trait bien à eux ; c'est de fixer l'azote atmosphérique. Phénomène étrange pour un tel type de plante ! Vous comprendrez que son habitat très sableux ne lui permet pas d'avoir accès à des sources potentielles d'azote.

Comme pour ce qui est du saule, les fleurs de la comptonie sont des chatons. Voilà une caractéristique observable des plantes les plus primitives sur notre planète. Un trait vraiment spécifique aux toutes premières plantes à fleurs à pousser sur la terre. Contrairement aux Orchidées qui sont les toutes dernières merveilles de complexité dans le monde végétal, l'appareil floral des Myricacées est très peu spécialisé et primitif.

Enfin, savez-vous que des 30 000 variétés végétales comestibles connues, 180 sont consommées régulièrement par l'homme ? Ce qui ne fait même pas 0,01%. Que de plantes nouvelles à connaître et à découvrir ! Partons à l'aventure se concocter une bonne salade des bois. Ne faut-il pas garder les idées voyageuses ?

...tiré du recueil de notes de Fabien Girard / chercheur