

## Épinette noire Picea mariana Famille des Pinacées (sapin)



Une huile essentielle est un mélange de divers composés aromatiques. Parmi ceux-ci, il y a les terpènes. Si dans sa chimie du végétal, Dame-Nature avait omis ce groupe de composés, il y aurait bien peu de plantes aromatiques car les terpènes sont généralement les molécules majoritaires des huiles essentielles.

Vous rappelez-vous des petits bonhommes en allumettes qu'on dessinait quand on était bambin ? Les chercheurs ont souvent recours à ce modèle pour représenter les terpènes car leur structure de base ressemble étrangement à ces petits bonhommes en allumettes qui auraient les mains tendues vers le ciel.

Savez-vous à quoi servent les sécrétions (huile essentielle et résine), riche en terpènes, de notre chère épinette ? Elles servent à repousser les nombreux insectes friands de son bois. Une méthode de protection efficace et bien caractéristique de nos conifères ! Savez-vous que c'est avec la fibre de l'épinette noire que l'industrie papetière fabrique son meilleur papier ? En effet, la structure particulière de sa fibre se prête à merveille aux usages de cette industrie.

Les terpènes sont des molécules qui ont un grand impact olfactif. C'est pourquoi nombre d'insectes ont mis à profit ces structures moléculaires simples (bonhommes en allumettes) pour en faire des hormones d'appel sexuel, les phéromones. Ainsi, quand une chenille comme la tordeuse, se nourrit d'aiguilles d'épinette, elle modifie de façon infime la structure de certains terpènes qu'elle utilise pour attirer l'autre sexe. Futé ces insectes !

Les principaux terpènes de l'épinette, ainsi que ceux des autres conifères, sont les pinènes. Leur rôle consiste à stimuler les glandes à mucine, responsables de la production de mucus et ainsi aider au dégagement des voies respiratoires. C'est pourquoi tant de produits contre le rhume et la grippe ont recours aux sécrétions des conifères. L'huile essentielle d'épinette noire est un antiseptique puissant, comparable au sapin, notamment à l'égard de certains champignons ainsi que sur diverses souches de bactéries.

C'est un ester, soit l'acétate de bornyle, qui confère à l'huile essentielle d'épinette noire cette odeur fruitée caractéristique. Cette fragrance mérite d'être exploitée au niveau culinaire si bien que j'ajoute souvent à ma préparation de muffins (pour une douzaine), 1 à 2 gouttes d'essence d'épinette et lors de mes présentations, j'en fais déguster à mon public qui apprécie beaucoup. Savez-vous d'ailleurs que le goût de la plupart des fruits nous vient des esters ? Donc, rajouter une banane, une poire ou une pomme dans votre préparation de muffin se mixera de belle façon au goût fruité de l'épinette.

Et que dire des chasseurs qui requièrent absolument leur fiole d'épinette noire la saison de la chasse venue ! De l'industrie des parfums aux arômes alimentaires, des onguents aux sels de bain en passant dans la formule d'un décongestionnant, nombreuses sont les préparations qui sollicitent leur touche d'épinette noire dans un bassin de matière première aussi dense que le lac St-Jean. tiré du recueil de notes de Fabien Girard , chercheur