La plante du mois : L'ERABLE CHAMPÊTRE : Acer campestre

L'arbre aux belles couleurs d'automne avec des tons d'or, de cuivre ou de bronze ou de rouge !

Originaire d'Europe et d'Asie centrale.

Arbre productif et généreux, sa floraison en avril - mai, son pollen jaune et aussi fournisseur de miellat .

L'inflorescence vient avant la feuillaison en grappes vert-jaune bi-sexuée, il est monoïque: fleurs mâles et femelles.

Il peut donner jusqu'à 1000 kg d'excellent miel par hectare.

Le miel monofloral d'érable est rare et apprécié, clair à foncé , parfumé, velouté et long en bouche .

Il cristallise assez rapidement avec un grain fin et crémeux.

C'est un arbre de taille moyenne vraiment facile à cultiver avec environ 150 espèces.

L'érable champêtre (mais il est plutôt forestier) arbre caduc , a une croissance lente et peut atteindre 10 à 15 m et parfois bien plus suivant les conditions et situation géographiques.

Ces hauteurs varient beaucoup suivant les différents cultivars et variétés d'érables .

Les principaux érables sont :

- Acer palmatum : c‘est l’érable du Japon bien connu et répandu
- Acer shirasawanum : c‘est aussi l’érable du Japon
- Acer rubrum : l’érable rouge
- Acer platanoïde : l’érable plane le plus commun
- Acer pseudoplatanus : l’érable sycomore à ne pas confondre avec le *PLATANE.*

il peut atteindre 30 m et vivre 500 ans.

Renseignez-vous: certains ont une hauteur de 2 à 3m comme le Nanum, 2 à 5m comme le Carnival, des jeunes feuilles roses …

Il pousse jusqu’à 1000m d’altitude dans les bois , les forêts , très rustique -25° à -30°C ,

très commun dans notre région où on ne le remarque presque plus .

De croissance assez lente (sauf la première année) sans exigence , il s’accommode de presque tout type de sol , pas trop acide, mais il n’aime pas trop le sable ou l’humidité stagnante . Il apprécie le calcaire.

Il supporte toutes les situations et la sécheresse quand il est bien en place. Il peut vivre jusqu’à 200 ans.

Bien sûr il faut tenir compte des différentes variétés.

Sa forme arrondie et dense naturellement est en valeur en isolé et lui permet aussi de réaliser de belles haies champêtres où il faut lui réserver une belle place en bordure de terrain.

Et l’association avec des noisetiers donne un super cocktail pour les abeilles au printemps.

On peut le tailler en automne et même le ‘’ *bonsaïfier* ‘’... *pour les amateurs….*

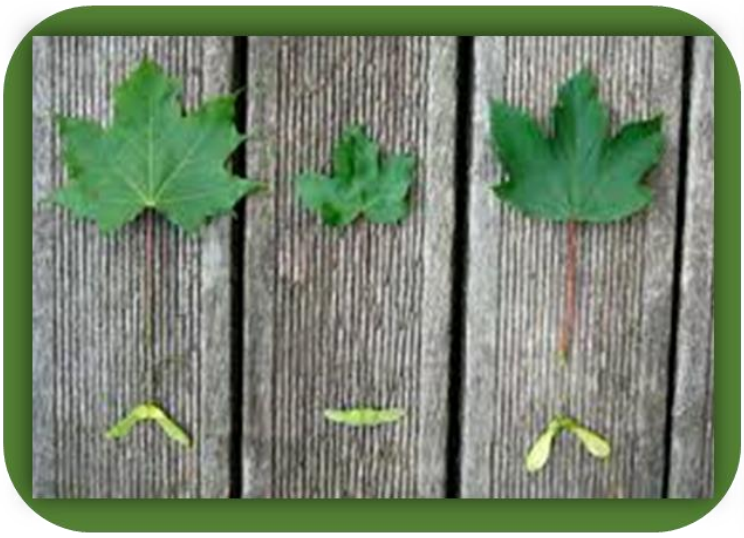
Son bois , que l’on appelle aussi bois de poules à cause de son écorce côtelée , très dur ‘’ du latin acer ! ‘’ a un grain très fin est employé pour la confection de meubles , instruments de musique , manches et autres objets divers.

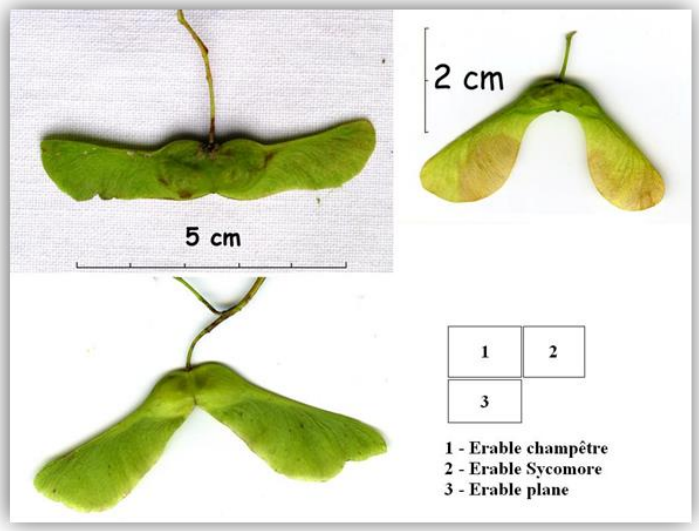
Ses fruits sont des akènes portés par une aile membraneuse : les samares et comme ils sont doubles ce sont des disamares . Elles se séparent à maturité .

En automne elles tombent comme une hélice, son principe de chute lente tournant sur elle-même permit de l’amélioration du maintien de l’hélicoptère dans les airs. Nos inventions copient souvent la nature .

C’est ‘’ l’hélicoptère de notre enfance ‘’ qui dissémine les graines. Ce mode de dispersion des graines, utilisant l'air et le vent c’est l’anémochorie.

Leurs formes permettent de reconnaître les différentes variétés suivant l’angle des ailes .





MULTIPLICATION :

Il est très envahissant par semis naturel spontané si vous en avez un dans les parages !!

Au printemps j’en arrache des centaines dans le jardin , la pelouse, partout , partout …

…..mais les abeilles en profitent !

Par bouture par prélèvement de bois jeune en juin-juillet mais aussi par greffage en septembre.

SANTE : Chez les Amérindiens on utilisait les racines, les écorces pour soigner les plaies ou soulager les yeux. Le sirop d’érable est un tonique.

En gemmothérapie considérée comme ‘’ pseudo-médecine ‘’ on utilise les jeunes pousses , bourgeons et radicelles des végétaux dans différentes préparations.

Ses principales propriétés sont pour la réduction du cholestérol, infections virales, taux de sucre dans le sang, diabète, soulager vésicule, foie et système digestif…

AUTRES UTILISATIONS :

Comestible … mais attention certaines espèces sont toxiques !

Les jeunes feuilles peuvent se consommer cuites ou crues en salade.

Les samares des érables à sucre sont riches en protéines et peuvent être consommées rôties ou germées . elles constituent aussi des conserves pour la réserve d'hiver.

On peut aussi conditionner les jeunes fruits au vinaigre comme des câpres.

Avec l'écorce on peut faire une sorte de farine à pain , du thé …

On peut faire fermenter la sève pour en faire une boisson … ou la boire pour une cure de fin d'hiver laxative.

Pour plus d'informations contacter ***les Amérindiens Iroquois , Micmacs et autres tribues.***

AVIS aux végétariens !

ATTENTION …

Si les arbres de cette famille sont très beaux, certains sont toxiques comme le sycomore.
En particulier pour les chevaux, même s'ils mangent une très petite quantité de graines ou de jeunes plants qui provoquent une maladie mortelle : la myopathie atypique, paralysie des muscles donc du cœur .

Alors soyez gentils, renseignez-vous auprès de propriétaires voisins.

Faites-nous part de vos connaissances !

Avez-vous des plantes mellifères ? De belles photos ?

Envoyez vos informations et commentaires à : josephfabiano@gdsa73.fr