



AMBERT
LIVRAOIS
FOREZ

Le chemin des papetiers

2021

avec
Renaud Rulhmann
[https://naturasounds.
.bandcamp.com](https://naturasounds.bandcamp.com)

ROBINIER - FAUX-ACACIA

Robinia pseudoacacia L.

Papilionacées

Originaire d'Amérique du Nord, des monts Appalaches, le robinier est arrivé en France en 1601. Le jardinier du Roi, spécialement chargé du soin des plantes médicinales, reçut une graine qu'il planta place Dauphine à Paris.

Trente-cinq ans plus tard, l'arbre issu de la graine fut transplanté au Jardin des Plantes de Paris, où il est encore aujourd'hui.

Depuis, cet arbre devenu sauvage, s'est propagé à peu près partout en Europe, sauf dans le nord, car il redoute le froid, l'humidité et les vents.

Le robinier est confondu avec une espèce d'arbuste originaire d'Afrique, appartenant à une autre famille : l'acacia. Les deux ont pour symbole la protection : une branche a la pouvoir de chasser les djinns dans le Moyen Atlas, en Inde son bois sert pour les feux sacrés et la construction des temples. La couronne d'épines du Christ était faite de branches d'acacia, cet arbre est aussi symbole de résurrection et l'immortalité

Les fleurs du robinier sont riches en nectar et très appréciées des abeilles.

En cuisine, ses grappes fleuries se préparent en beignets, en sirops, donne un vin tonique obtenu en faisant macérer 15 à 20 g de fleurs dans 1 litre de vin rouge.

Il est déconseillé de consommer ses graines et son écorce.

La saveur de sa racine est douce mais toxique, mettez en garde les enfants.

Habitat : Europe tempérée, sols riches, profonds, jusqu'à 700 mètres.

Identification : 10 à 30 mètres. Arbre. Tronc épais. Branches étalées. Rameaux lisses. Feuilles grandes, 9 à 25 folioles ovales, entières, molles. Fleurs blanches (mai - juin), en grappes pendantes, calice à 5 dents. Odeur pénétrante, aromatique, saveur douce.

Parties utilisées : Fleurs (mai - juin), feuilles.

Constituants : Glucoside, huile essentielle, enzyme, corps cétonique, tanin, pigments flavoniques.

Propriétés : Antispasmodique, cholagogue, émoullient, tonique.

Sources : *Secret et vertus des plantes médicinales* - sélection du Reader's digest - première édition - 1977

Le livre des bonnes herbes - Pierre Lieutaghi - Actes Sud - 1996

Plantes comestibles, cueillette et recettes des 4 saisons - éditions Debaisieux - 2012

www.ambertlivradoisforez.fr/chemin-des-papetiers/musicotherapie-botanique/

Communauté de Communes Ambert Livradois Forez - service patrimoine 04 73 82 59 56