

LE CORNICHON SAUVAGE

Michèle

CORNICHON SAUVAGE : Oh, pardon : CONCOMBRE SAUVAGE mais… l’erreur n’est pas si grande, les noms communs sont : CONCOMBRE SAUVAGE, CORNICHON SAUVAGE, CONCOMBRE D’ÂNE, MOMORDIQUE ELATERE ou CONCOMBRE DU DIABLE. Si vous voulez le faire plus sérieux : ECBALLIUM ELATERIUM de la Famille des CUCURBITACEES composée principalement de « mucilage, de glucoside et de triterpène » et dont on utilise la racine et le fruit. Le concombre sauvage est une plante vivace, un peu glauque, fétide et nauséabonde. Elle est hérissée de poils rudes, de tiges épaisses, succulentes mais dépourvues de vrilles. Les feuilles sont charnues, triangulaires et cordiformes, elles sont sinuées-dentelées, et blanchâtres au dessous. Comme vous l’avez constaté lors de notre randonnée à Bellegarde, des fleurs jaunâtres, veinées, sont à l’origine d’un fruit curieux : à maturité, sous la pression de son contenu, il se détache assez soudainement de son pédoncule et… projette alors, par l’orifice ainsi créé, ses graines.

Originaires d’Europe méditerranéenne, cette plante se plaît dans les endroits pierreux, les lieux incultes et les bords des champs. Elle croît jusqu’à 400 mètres d’altitude. Le concombre sauvage se propage par semis au printemps. Les fruits se cueillent en automne, un peu avant leur maturité, et.. la racine à la même époque ou au printemps. C’est une plante purgative, diurétique, laxative, et antirhumatismale. On l’utilise pour soigner : des oedèmes, l’obésité, l’hypertension artérielle, les névralgies et… la gale. Elle était déjà mentionnée dans les légendes bouddhistes sous le nom d’ischwaku et elle serait l’une des plus vieilles plantes potagères du monde : les archéologues ont, semble-t-il, identifié en Birmanie des graines datant de plus de 7000 ans avant J.C. ATTENTION : c’est une plante toxique, ne pas l’utiliser sans prescription médicale ni LA TOUCHER AVEC LES MAINS NUES !