

Gaillet ou Gratteron

GALIAM VERUM

Le gaillet est une petite plante vivace à racine grêle, allongée et rampante. Les tiges de 40 à 80 cm, presque carrées, sont noueuses, dressées, rameuses et un peu velues à la base. Les feuilles sont lancéolées, étroites et aïgues au sommet. Les fleurs visibles de mai à septembre sont petites, jaunes, formant des grappes rameuses. Ses fruits comme ses feuilles collent. Qui s'y frotte s'encolle !

SES HISTOIRES

Autrefois on peignait les oeufs de Pâques avec une teinture de gaillet, qui donnait un beau rouge. Mais les oeufs ainsi peints au jus d'« accroche-cul » pouvaient donner naissance à un méchant sorcier. La plante, appelée aussi « caille-lait », a servi à faire cailler le lait pour la production de fromage. C'était le cas pour le comté, et de très nombreux autres fromages, mais son usage semble être tombé en désuétude.

SES UTILISATIONS

Le gaillet a une bonne action sédative, antispasmodique. Astringent et diurétique, il facilite l'évacuation de la bile. On l'utilise en décoction à raison de 2 à 3 tasses par jour. En compresse, le caille-lait est utilisé pour traiter les dartres et favoriser la cicatrisation des plaies et des brûlures superficielles.



GALIAM VERUM

Gaillet Gratteron

JEAN-MARIE PELT
Musée Naturel