

Trèfle blanc

TRIFOLIUM REPENS

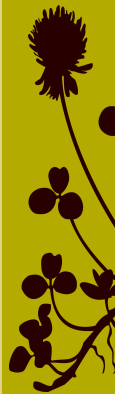
Le trèfle blanc est une plante herbacée, vivace et rampante. Ses feuilles sont composées de trois folioles, elliptiques, à nervures translucides, denticulées, aussi larges que longues, avec le plus souvent une tache blanche de forme triangulaire au centre. Les touffes de trèfles restent très basses, seules les fleurs se redressent. Celles-ci se caractérisent par une corolle ronde en épi, de 2 cm de diamètre. La couleur des fleurs est de dominante blanche avec des tons verdâtres et rosâtres mêlés. La floraison se produit d'avril-mai à septembre.

SES HISTOIRES

Saint Patrick, le saint patron de l'Irlande, aurait utilisé le trèfle, qui poussait en abondance sur cette île, pour expliquer la Trinité aux Irlandais. C'est ainsi qu'il en devint tout naturellement le symbole et que le 17 mars, il est, entre autre, de tradition d'offrir du trèfle. Les anciens utilisaient le trèfle pour prédire le temps : si les feuilles se redressent, il y a risque de mauvais temps et une tempête est à craindre si la plante se replie sur elle-même. Tout le monde connaît la symbolique liée au trèfle à quatre feuilles. la première feuille est pour l'espoir, la seconde pour la foi, la troisième pour l'amour et la quatrième, pour la chance.

SES UTILISATIONS

Les feuilles du trèfle ont un léger goût de petit pois vert. Elles sont consommées crues en salade ou cuites. Dans plusieurs pays européens, elles étaient séchées, pulvérisées et mélangées à de la farine pour faire du pain en période de disette. Les fleurs, riches en nectar, peuvent être sucées au gré des promenades, ou utilisées pour décorer les plats. On peut également en réaliser des beignets. La tisane de trèfle est recommandée contre la toux. Le trèfle blanc est connu aussi pour ses propriétés diurétiques et expectorantes. Ses fleurs sont utilisées, en médecine traditionnelle, pour leurs vertus astringentes et vulnérinaires.



Trèfle blanc TRIFOLIUM REPENS

JEAN-MARIE PELT
Musée Naturel

