

# Diagnostiqueur de... comestibilité

Le vice-président de l'association « Restons Simples » a réalisé un diagnostic de comestibilité sur une parcelle privée. De quoi remplir la marmite ou le saladier...



Alain Decort est un connaisseur et un bon pédagogue.



« La salade », Pierre Ronsard.



Séance de découverte des simples et de leurs saveurs.

une laitue, des gousses de petits pois, des racines de carottes et autres panais...

« Dix pour cent des simples sont inutilisables mais utiles à la biodiversité, les 90 % qui restent peuvent être consommés sans crainte », explique le diagnostiqueur, convaincu que la culture a tendance à effacer la nature.

Bien que leur commercialisation reste interdite en France, on assiste çà et là à des tentatives de « producteurs » destinées à fournir quelques grands restaurants qui les ont mises à leur carte.

## La référence Couplan

« Le pissenlit est la dernière plante sauvage que les gens

ramassent encore avec l'ortie parmi les 1500 qui restent. Au début, je conseille aux novices de commencer par apprendre 2 ou 3 plantes sauvages, puis d'élargir petit à petit leurs connaissances », indique le vice-président de « Restons Simples ». Pour les aider, il leur conseille les ouvrages de François Couplan, ethnobotaniste et spécialiste des utilisations traditionnelles des plantes sauvages. Et la lecture du poème « La salade » de Pierre Ronsard.

« Je suis un saladier », plaisante Alain Decort, passé maître dans la création de salades composées : « Les jeunes pousses, plus tendres, et les sommités fleuries se consomment crues ». En très peu de temps, il a trouvé

son bonheur dans le carré de verdure qu'il a visité et où il a repéré matière à alimenter une sortie qu'il va organiser prochainement.

Le chef vous propose des pousses de chénopode (ou épinaigre sauvage), de l'achillée millefeuille ou sourcil de Vénus (en légère quantité car les feuilles sont amères), de l'épilobe hirsute ou laurier de Saint-Antoine, de la vergerette du Canada, de la berce (cuite à l'eau, c'est un légume délicieux), de l'oxalis des jardins (quelques feuilles pour l'acidité), du solidage (pour son goût poivré), de l'ortie en soupe etc.

« Une mauvaise herbe est une plante dont on n'a pas encore trouvé les vertus ». Alain Decort, vice-président de l'association « Restons Simples » à Spicheren (57) se plaît à reprendre cette citation de Ralph Waldo Emerson, essayiste, philosophe américain né en 1803 à Boston. Et des vertus, les « mauvaises herbes » en ont. De quoi nourrir la planète entière à écouter Alain Decort, aussi féru d'études du langage que de terrain.

Venu établir un diagnostic de comestibilité sur un terrain privé proche de Saint-Dié où il a iden-

tifié des simples dans leur milieu naturel, il a vite mis en appétit son auditoire par la promesse d'une belle salade fleurie.

Pas de précipitation. Il a pris le temps d'expliquer le glissement sémantique de l'expression « herbes au mal » à « mauvaises herbes ». Du coup, on ne les voit plus de la même façon ces « mauvaises herbes » que les jardiniers s'escriment à arracher dans leurs plates-bandes. Lui, préfère courber le dos pour les ramasser et s'en nourrir. Sauf que, quand on n'y connaît rien ou pas grand-chose, il est plus tentant de mettre la main sur