

Chaque année, les plantes sauvages s'emparent des trottoirs et des recoins de nos villes... mais faute de les connaître, on les considère encore trop souvent comme des « mauvaises herbes ». Avec ce Petit guide de botanique sauvage, réalisé en observant des plantes le long des canaux entre Paris, Aubervilliers et Saint-Denis, vous apprendrez à identifier plusieurs dizaines de variétés.

« Les plantes sauvages en ville sont à regarder comme des signes de la vitalité de la nature. Apprendre à les reconnaître permet de voir autrement son environnement. »

Nathalie Mondot et Valentine Diguët, ethnobotanistes, auteures de L'Herbier bitume des Canaux parisiens.

**Ménage
Canal**

Direction de la propreté et de l'eau de la Ville de Paris / Enlarge your Paris / 2021



Herbier bitume

des Canaux parisiens

Petit guide de botanique sauvage
entre Paris, Aubervilliers et Saint-Denis



Le 19 juin 2021 était organisé

[Ménage ton canal] opération de collecte participative proposée par l'association Enlarge your Paris, la Résidence de l'eau et les Canaux (Paris 10^e), avec le concours des villes de Paris, de Saint-Denis et d'Aubervilliers, en partenariat avec de nombreuses associations de protection de la nature ou de pratiques sportives et artistiques du Nord-Est grand-parisien.

Cet herbier bitume a été réalisé au printemps 2021 à partir des plantes recensées sur un parcours de dix kilomètres environ, entre la Place Jean Poulmarch (Paris 10^e) et le Stade de France (Saint-Denis).

*** AVERTISSEMENT : Certaines des plantes recensées sont théoriquement comestibles ou pourraient trouver un usage médicinal. L'environnement urbain restant pollué, il est expressément recommandé de ne pas**

à cette occasion, et pour souligner la vitalité de la nature le long des canaux, était proposé un Herbier bitume, avec l'inscription des noms des plantes sauvages à la craie là où elles poussent, sur les trottoirs, entre les pavés, dans des recoins, sur un parcours de près de 8 kilomètres le long des canaux parisiens. Ce petit guide de botanique sauvage décrit 30 plantes remarquées à cette occasion.

les cueillir et encore moins de les utiliser à des fins alimentaires ou curatives, en raison de la pollution mais aussi des risques de confusion entre plantes. Néanmoins, nous avons souhaité vous indiquer les «qualités théoriques» des plantes.

Les auteurs

Ethnobotanistes, Nathalie Mondot et Valentine Diguët s'intéressent aux plantes

Textes de l'herbier bitume :

© Valentine Diguët et Nathalie Mondot 2021.
Photos : Loïc Journet (DPE)-Valentine Diguët
Conception : Direction de la Propreté et de l'Eau de la Ville de Paris et Enlarge your Paris.

WWW.ENLARGEYOURPARIS.FR

WWW.LESCANAUX.COM

sauvages qui poussent dans les villes. Toutes deux proposent des balades de découverte ainsi que des ateliers de sensibilisation aux vertus alimentaires et médicinales des plantes.

Pour suivre Nathalie Mondot :
FORETMEDECINE.COM

Pour suivre Valentine Diguët :
FACEBOOK.& INSTAGRAM : COOKANOUS

éditorial

Ne les appelez plus « mauvaises herbes » !

Depuis quelques années, on voit régulièrement fleurir sur les trottoirs des villes de France des « herbiers bitume » : D'un coup de craie, des artistes ou des botanistes inscrivent au sol les noms des plantes sauvages que trop souvent par méconnaissance nous appelons « mauvaises herbes ».

Publié à l'occasion de l'opération « Ménage ton canal » le 19 juin 2021, cet herbier bitume a été réalisé par Nathalie Mondot et Valentine Diguët, deux ethnobotanistes du Nord-Est grand-parisien, qui ont arpenté les abords des canaux Saint-Martin et Saint-Denis, du Bassin de La Villette et de l'Ourcq. Les trente plantes sauvages qu'elles ont repérées ne vivent en général que le temps d'une saison. En trouvant leurs aises sur notre béton, elles symbolisent le retour cyclique du vivant, d'une « nature spontanée » qui s'enracine avec vigueur pour coloniser nos rues et leur apporter de petites touches de vie.

Cet herbier est aussi l'occasion de saluer la mémoire d'un ancien instituteur d'Aubervilliers, Paul Jovet, qui, il y a un siècle, sillonnait les friches, les alentours des usines, les bords des voies ferrées et des canaux parisiens, pour identifier les herbes sauvages qui s'y accrochaient. Il voulait enseigner à ses élèves à regarder autrement leur environnement urbain. Une leçon qui n'a rien perdu de son actualité et de sa nécessité.

Enlarge your Paris

Grande Bardane

Nom scientifique : *Arctium lappa*

Famille : **ASTERACEAE**

PLANTE COMESTIBLE* / MÉDICINALE* / AUX QUALITÉS MELIFÈRES

La bardane est une plante dont les fruits s'agrippent aux poils des animaux et aux jambes des marcheurs, grâce à une multitude de petits crochets. Cette caractéristique donnera naissance au Velcro inventé par l'ingénieur suisse George de Mestral, en 1948. Au Japon, la bardane est cultivée en tant que légume-racine (aux côtés des betteraves, carottes, céleri...). Son goût rappelle celui de l'artichaut.





Arbre à papillons

Nom scientifique : *Buddleja davidii*

Famille : **BUDDLEJACEAE**

PLANTE MÉDICINALE* / AUX QUALITÉS MELIFÈRES

Cet arbuste au feuillage caduc, connu sous le nom d'Arbre aux papillons, est originaire de Chine. Initialement introduit en Europe comme plante d'ornement, il s'est vite échappé des jardins. Adapté aux sols pauvres en matière organique, secs et ensoleillés, on le retrouve fréquemment sur les friches urbaines et industrielles, le long des routes et des voies ferrées.

Vergerette du Canada / Vergerette de Sumatra

Nom scientifique : *Erigeron canadensis*, *Erigeron sumatrensis*
Famille : **ASTERACEAE**

PLANTE COMESTIBLE* / MÉDICINALE* / AUX QUALITÉS MELIFÈRES

Les vergerettes font partie des plantes pionnières, c'est-à-dire l'une des premières formes de vie qui colonisent ou recolonisent un espace écologique donné.

En ville, elles se développent dans le moindre interstice.

Ce sont aussi des plantes aux vertus médicinales, principalement diurétiques. Elles permettraient de soulager les inflammations articulaires.





Pariétaire couchée

Nom scientifique : *Parietaria judaica*

Famille : **URTICACEAE**

PLANTE MÉDICINALE* / COMESTIBLE*

La pariétaire, à la trompeuse apparence de fragilité, possède des racines si coriaces qu'elles traversent les murailles. Le terme *parietaria* vient d'ailleurs du mot paroi en latin. Plante médicinale réputée comme diurétique anti-calculs, elle servait aussi à récurer la vaisselle tellement elle est rêche. Elle renferme des composants chimiques détartrants.

Cousine de l'ortie mais ne piquant pas, elle est un bon légume sauvage, facile à reconnaître. Elle peut se coller aux vêtements par ses poils, d'où son surnom d'herbe-aux-galons.

Géranium Herbe à Robert

Nom scientifique : *Geranium robertianum*

Famille : **GERANIACEAE**

PLANTE MÉDICINALE* / AUX QUALITÉS MELIFÈRES

Principalement à usage médicinal, le géranium Herbe à Robert portera au fil des siècles différents noms vernaculaires comme « l'herbe aux charpentiers », car elle est réputée pour ses vertus anti-hémorragiques et cicatrisantes.

La couleur rouge de ses feuilles la classe dans la catégorie symbolique des plantes du sang.





Pissenlit commun

Nom scientifique : *Taraxacum officinale*

Famille : **ASTERACEAE**

PLANTE COMESTIBLE* / MÉDICINALE* / AUX QUALITÉS MELIFÈRES

En France, il n'y aurait pas loin de 300 espèces distinctes de pissenlit ! Dégustées en salade, ses feuilles sont riches en vitamine C. On pourra aussi consommer ses boutons floraux en les poêlant brièvement. Sa racine, très amère lorsqu'elle est crue, devra être cuite à la vapeur pour être mangée. Elle peut aussi être torréfiée pour faire du café de pissenlit. Le pissenlit est certainement le légume sauvage le plus couramment récolté, en raison de son abondance, de ses qualités gustatives et de ses vertus médicinales ! Son nom lui vient de ses capacités diurétiques.

Laiteron rude / Laiteron maraîcher

Nom scientifique : *Sonchus asper* / *Sonchus oleraceus*

Famille : **ASTERACEAE**

PLANTE AUX QUALITÉS MELIFÈRES / COMESTIBLE*

Déjà mentionné comme étant comestible par Dioscoride au I^{er} siècle, les laitérons se retrouvent aux quatre coins de nos rues ! Autrefois, leurs jeunes rosettes composaient la salade des champs aux côtés des pissenlits, des porcelles, etc. Ils étaient consommés cuits en potage, les fameuses « soupes aux herbes sauvages », lorsque leurs feuilles étaient devenues trop coriaces.





Grande ortie

Nom scientifique : *Urtica dioica*

Famille : **URTICACEAE**

PLANTE MÉDICINALE* / COMESTIBLE*

Qui ne la connaît pas ? L'ortie, quand il n'y avait plus rien au potager, entrait dans la composition de potages. La soupe d'ortie est connue, de longue date, pour sa haute valeur diététique. En ajoutant quelques pommes de terre, la soupe gagnera en consistance.

Chardon-Marie

Nom scientifique : *Silybum marianum*

Famille : **ASTERACEAE**

PLANTE COMESTIBLE* / MÉDICINALE* / AUX QUALITÉS MELIFÈRES

Le Chardon-Marie est originaire des régions méditerranéennes. On peut manger ses racines et les nervures de ses feuilles après avoir éliminé les épines qui les bordent, comme pour les artichauts. Il faut juste savoir être patient pour le préparer et le déguster !

Il est traditionnellement utilisé pour prévenir les problèmes de la sphère hépato-biliaire.





Orge des rats

Nom scientifique : *Hordeum murinum*

Famille : **POACEAE**

PLANTE COMESTIBLE* / MÉDICINALE* / AUX QUALITÉS MELIFÈRES

Malgré leur très petite taille, les grains de l'orge des rats ont jadis été consommés comme céréales, plutôt cuits, lorsque des aliments de meilleure qualité n'étaient pas disponibles. La graine peut aussi être moulue en farine et utilisée dans la fabrication de pains ou de porridges.

On l'utilisait également dans le traitement des affections de la vessie.

Capselle bourse à pasteur

Nom scientifique : *Capsella bursa-pastoris*

Famille : **BRASSICACEAE**

PLANTE COMESTIBLE* / MÉDICINALE* / AUX QUALITÉS MELIFÈRES

La bourse à pasteur est une des premières rosettes du printemps et l'une des dernières de l'automne. Elle est cultivée un peu partout en Chine où on la consomme en salade ou cuite. Elle a longtemps été utilisée pour ses propriétés médicinales, contre les hémorragies et pour la régulation des flux menstruels, ce qui lui a valu un de ses noms médiévaux : sanguinaria.





Lamiers

Nom scientifique : *Lamium spp.*

Famille : **LAMIACEAE**

PLANTE COMESTIBLE* / MÉDICINALE* / AUX QUALITÉS MELIFÈRES

Les lamiers ressemblent aux orties mais ils ne piquent pas. Ce sont eux aussi de bons légumes sauvages. Notons que tous les lamiers sont comestibles. Leur saveur, peu prononcée, est agréable. Leurs feuilles et sommités fleuries sont connues pour leurs qualités astringentes, hémostatiques et expectorantes. Les fleurs des lamiers, très précoces au printemps, sont de véritables « distributeurs automatiques » de pollen : quand des pollinisateurs s'y plongent, la partie supérieure des fleurs leur dépose du pollen sur le dos, qu'ils convoient alors jusqu'à la fleur suivante.

Mouron blanc

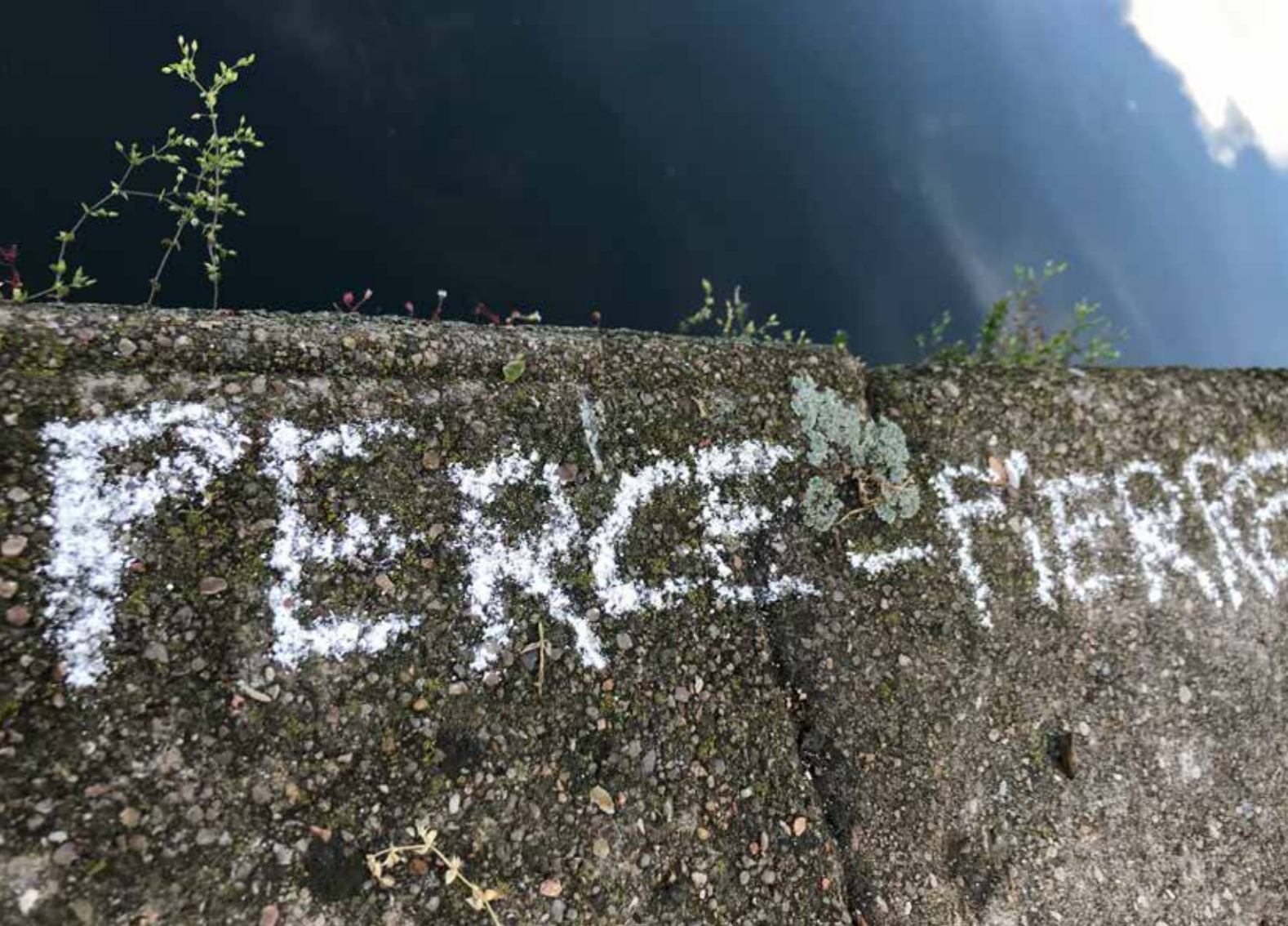
Nom scientifique : *Stellaria media*

Famille : **CARYOPHYLLACEAE**

PLANTE MÉDICINALE* / COMESTIBLE*

On trouve cette plante absolument partout ! Considérée comme « mauvaise » herbe par la plupart des jardiniers, la stellaire est pourtant sans conteste l'une de nos meilleures salades sauvages ! Ses feuilles et ses tiges sont tendres, rafraîchissantes et possèdent une agréable saveur de noisette ou de maïs. C'est aussi un excellent légume cuit, que l'on peut préparer de multiples façons.





Saxifrage à trois doigts

Nom scientifique : *Saxifraga tridactylites*

Famille : **SAXIFRAGACEAE**

PLANTE COMESTIBLE*

Le nom de saxifrage dérive du latin *saxum frango*, « je romps la pierre ». Les anciens attribuaient à la saxifrage la vertu de dissoudre les calculs urinaires et d'en favoriser l'expulsion, sans doute à cause de la ressemblance de ses racines tuberculeuses avec des calculs, ou plutôt parce que plusieurs espèces croissent parmi les rochers, qu'elles divisent en se renflant : par analogie on en a conclu qu'elles étaient propres à briser les calculs urinaires.

Bident poilu

Nom scientifique : *Bidens Pilosa*

Famille : **ASTERACEAE**

PLANTE AUX QUALITÉS MELIFÈRES / COMESTIBLE*

Appelé aussi Sornet ou Herbe à aiguilles, le Bident poilu peut atteindre un mètre de haut !

A Taïwan, on mange les feuilles de *bidens pilosa* cuites en soupe, frites ou à la vapeur ; elles sont extrêmement communes dans toute l'île. En Afrique subsaharienne, les pousses tendres et les jeunes feuilles fraîches ou séchées sont utilisées comme légume-feuilles.





Séneçon commun / Séneçon du Cap

Nom scientifique : *Senecio vulgaris* / *Senecio inaequidens*

Famille : **ASTERACEAE**

PLANTE TOXIQUE OU DANGEREUSE / AUX QUALITÉS MELIFÈRES

De nombreuses espèces de séneçon sont connues pour provoquer de plus ou moins graves empoisonnements chez le bétail et parfois chez l'homme. Les bestiaux qui par hasard en brotent (surtout les ruminants) peuvent présenter de graves symptômes. En cas de consommation massive, la mort peut survenir au bout de quelques jours.

On évitera donc de les donner en pâture aux lapins et même aux poules qui sont pourtant friandes de toute verdure !

Renoncule rampante

Nom scientifique : *Ranunculus repens*

Famille : **RANUNCULACEAE**

PLANTE TOXIQUE OU DANGEREUSE

Bassinot ou pied de poule, la renoncule rampante ne manque pas de surnoms. Mais c'est sans doute sous le nom de bouton d'or qu'on la connaît le mieux.

Comme toutes les renoncules, elle recèle de l'anémone, un composé toxique au goût âpre. En revanche, séchée ou cuite, la renoncule est inoffensive et peut même être consommée. Mauvaise voisine, elle limite par concurrence la croissance des plantes à proximité. Sa brillance attire les pollinisateurs comme les abeilles.

Elle permet aussi aux enfants de savoir qui « aime le beurre », en mettant la fleur sous le menton de leurs camarades !





Capillaire des murailles

Nom scientifique : *Asplenium trichomanes*

Famille : **ASPLENIACEAE**

PLANTE MÉDICINALE*

Le capillaire des murailles est une petite fougère qui pousse dans les fissures des murs. Il est extrêmement résistant à la sécheresse et au froid. Il a pu autrefois être utilisé dans la fabrication de sirop contre la toux mais aussi en infusion pour contrer les maux de gorge, et sa décoction était réputée purgative. De nos jours, il participe surtout à l'aspect décoratif des murets et des murailles de pierre.

Les poètes lui préfèrent le nom de plume des pierres. Il porte aussi les noms de faux capillaire ou petit capillaire, et de manière plus imagée doradille noire ou chevelue.

Pâturin annuel

Nom scientifique : *Poa annua*

Famille : **POACEAE**

La famille des Poacées (anciennement les Graminées) représente une des familles les plus répandues du règne végétal : 20% de la couverture végétale de la planète ! La famille des poacées est composée d'« herbes » mais aussi de variétés de céréales cultivées par l'homme.

Le pâturin annuel est une petite poacée, en tête du palmarès des plantes sauvages les plus répandues en milieu urbain. Malgré sa discrétion, il est le véritable « boss » des herbes folles citadines, florissant à n'importe quelle saison, capable de donner jusqu'à six nouvelles générations par an !





Herbe aux chantres

Nom scientifique : *Sisymbrium irio* / *Sisymbrium officinale*

Famille : **BRASSICACEAE**

PLANTE COMESTIBLE* / MÉDICINALE* / AUX QUALITÉS MELIFÈRES

Spécifiquement urbaine, cette plante aux fleurs jaune pâle est d'origine méridionale. Le sisymbre a besoin de la chaleur des villes pour subsister et s'installe au pied des murs et des arbres, sur les trottoirs et les friches sèches. « Mauvaise » herbe ou plante médicinale, le sisymbre est également l'un de nos meilleurs légumes sauvages, comestible cru ou cuit. Sa saveur est agréable, rappelant quelque peu le chou.

Sisymbrium officinale est diurétique, stomachique et expectorant. On le prônait jadis, frais de préférence, contre les enrrouements, d'où son nom populaire d'« herbe aux chantres ».

Grand plantain / Plantain lancéolé / Plantain corne-de-cerf

Nom scientifique : *Plantago major* / *Plantago lanceolata* /
Plantago coronopus

Famille : **PLANTAGINACEAE**

PLANTE COMESTIBLE* / MÉDICINALE* / AUX QUALITÉS MELIFÈRES

Ces plantes sont coriaces et ne craignent pas d'être piétinées, ni de prendre racine dans les sols tassés. Écrasées, leurs feuilles aux vertus cicatrisantes apaisent les piqûres et les démangeaisons, et leurs graines nourrissent les oiseaux. Les plantains ont le mérite d'être extrêmement communs, faciles à identifier, nutritifs et savoureux. Autrefois, les plantains étaient cultivés comme plantes médicinales pour leurs nombreuses propriétés. Si les feuilles larges du *plantago major* ont fait penser à la plante de pied humain (d'où *plantago* en latin), la corne-de-cerf a été qualifiée de « pied de corneille », *korônopous* en grec. Ses feuilles ont aussi été comparées aux cornes du cerf.





Mauve à feuilles rondes / Grande mauve

Nom scientifique : *Malva neglecta* / *Malva sylvestris*

Famille : **MALVACEAE**

PLANTE COMESTIBLE* / MÉDICINALE* / AUX QUALITÉS MELIFÈRES

Mauve est la couleur des fleurs de la grande mauve, mais difficile de dire qui de la couleur ou de la plante donna son nom à l'autre. Ses propriétés adoucissantes sont bien connues. Ses fleurs et ses feuilles apaiseraient les inflammations comme les toux sèches, les gorges enrouées ou les aphtes. Appliquées en compresse, elles soulageraient panaris, furoncles ou hémorroïdes. Pour certains historiens, *malva* viendrait d'ailleurs du grec *malasso* qui signifie « ramollir » ou « adoucir ».

Il serait juste de considérer la mauve comme un véritable légume tant elle a été cultivée et consommée depuis les temps préhistoriques.

Ruine de Rome

Nom scientifique : *Cymbalaria muralis*

Famille : **PLANTAGINACEAE**

La cymbalaire des murs ou ruine de Rome se rencontre surtout dans les fissures des vieux murs, et est assez courante à Paris. Sa floraison a lieu surtout en juin et donne de jolies fleurs en forme de gueule-de-loup miniature, de couleur mauve violacé, à la gorge jaune.





Sureau yèble

Nom scientifique : *Sambucus ebulus*

Famille : **ADOXACEAE**

PLANTE TOXIQUE OU DANGEREUSE

Le sureau noir nous offre au printemps ses fleurs odorantes, et en automne ses fruits juteux.

Attention ! Une confusion est possible avec le sureau yèble, ou hièble, mais ses fruits, des baies toxiques, sont dressés vers le ciel, tandis que ceux du sureau noir pendent vers le sol. Les feuilles du sureau hièble dégagent une odeur qualifiée de fé-tide, et peuvent être utilisées en purin contre les punaises et les pucerons. Il en tire le nom vernaculaire d'« herbe à punaises ».

Benoîte commune

Nom scientifique : *Geum urbanum*

Famille : **ROSACEAE**

PLANTE COMESTIBLE* / MÉDICINALE* / AUX QUALITÉS MELIFÈRES

Elle cache dans ses racines un trésor parfumé : froissées, une odeur de clou de girofle s'en dégagera ! Dans le nord de l'Europe, les racines étaient utilisées pour parfumer la bière ou mises à macérer dans du vin.

Utilisée pour lutter contre la fièvre, elle a été le succédané du quinquina.





Véroniques / Véronique de Perse

Nom scientifique : *Veronica sp.* / *Veronica persica*

Famille : **PLANTAGINACEAE**

PLANTE COMESTIBLE* / MÉDICINALE* / AUX QUALITÉS MELIFÈRES

Originaire du sud-ouest de l'Asie, *veronica persica* aurait été introduite en Europe comme plante d'ornement.

Elle s'est rapidement répandue grâce à sa capacité à se reproduire et à germer en toute saison.

Elle serait acclimatée en Europe depuis le XIX^{ème} siècle, ce qui signifie qu'elle a parfaitement su s'intégrer à son environnement, et se comporte aujourd'hui comme une plante native.

Elle est présente dans presque toutes les communes de France.

Cerfeuil des bois / Anthrisque commun

Nom scientifique : *Anthriscus sylvestris* / *Anthriscus caucalis*

Famille : **APIACEAE**

PLANTE COMESTIBLE* / MÉDICINALE* / AUX QUALITÉS MELIFÈRES

Anthriscus, de la famille des Apiacées, désignait le cerfeuil sauvage mais attention à ne pas se tromper avec les ciguës, l'erreur serait fatale !

Médicinale, son utilisation remonte à l'Antiquité en Chine pour ses vertus diurétique, dépurative et sudorifique.

Ses parties comestibles, feuilles, fleurs et fruits ont un goût plus prononcé que le cerfeuil utilisé ordinairement en cuisine. Elles peuvent être consommées crues ou cuites.

On évitera cependant de consommer sa racine qui est toxique.





Cirse commun

Nom scientifique : *Cirsium vulgare*

Famille : **ASTERACEAE**

PLANTE COMESTIBLE* / MÉDICINALE* / AUX QUALITÉS MELIFÈRES

Les *cirsium* sont communément appelés chardons, nom qu'ils partagent entre autres avec le genre *Carduus*. Les jeunes tiges de plusieurs espèces ont pu être consommées comme légumes dans une bonne partie de l'Europe.

Le *cirsium vulgare* se plaît à pousser dans les décombres, le long des chemins et dans les terrains vagues.

Ronce d'ombre

Nom scientifique : *Rubus fruticosus*

Famille : **ROSACEAE**

PLANTE COMESTIBLE* / MÉDICINALE* / AUX QUALITÉS MELIFÈRES

Ses feuilles remplaceront aisément le thé. Ses propriétés médicinales font éloge depuis l'Antiquité, notamment pour ses principes astringent, antihémorragique et antidiarrhéique. Ses rameaux seront également utilisés en vannerie pour la confection de corbeilles. Ils nécessitent une préparation afin de les débarrasser de leurs aiguillons.

Fruit de la ronce, la mûre sauvage est appréciée de tous : humains, oiseaux, rongeurs et même martres et renards. Elle se récolte à la fin de l'été.



Les plantes sauvages en ville sont à regarder comme des signes de la vitalité de la nature.

Vous organisez des promenades pour enseigner les usages des plantes sauvages qui poussent partout, y compris en ville. Pour quelles raisons ?

Nathalie Mondot : Ayant fait des études d'ethnobotaniste, je regarde ce que les êtres humains font avec les plantes un peu partout dans le monde pour se nourrir, pour se soigner ou pour construire leur espace de vie. Et j'essaie de transmettre cette connaissance au grand public en organisant des conférences et des balades, aussi bien en pleine nature qu'en ville.

J'habite depuis quatre ans à la Goutte d'or (18^e), un quartier parisien très marqué par la pierre et le béton. Pourtant, on peut y trouver de nombreuses plantes au pied des bâtiments ou au bord des trottoirs. Il faut juste apprendre à les voir et à les reconnaître.

Quels types de plantes trouve-t-on dans le Nord-Est grand-parisien ?

Valentine Diguët : La plupart des plantes sauvages que l'on peut couramment observer en ville sont souvent considérées, à tort, comme des « mauvaises herbes ». Il faut souligner que ce sont des plantes résilientes, qui poussent le long des bâtiments, des trottoirs et dans les broussailles de la ville... elles résistent à l'environnement urbain et s'adaptent extrêmement bien à ses perturbations en repoussant rapidement. Ce sont essentiellement de petites plantes qui ont un cycle de vie très court. On trouve aussi quelques arbres qui poussent spontanément, là où il y a un peu plus de sol et moins de passage des voitures, derrière une grille, sur des délaissés, le long des voies ferrées.

Comment ces plantes arrivent-elles à pousser sur les trottoirs ?

Nathalie Mondot : Certaines plantes peuvent pousser dans des petits trous, sur de la poussière ou quelques millimètres de terre.

Et en mourant, elles se décomposent et créent un sol accueillant pour des graines qui pousseront l'année suivante.

C'est ainsi que la nature se réinstalle, petit à petit, et colonise le béton.

Valentine Diguët : La France a interdit l'utilisation de pesticides dans les parcs, les rues et autres espaces publics en 2017 et dans les jardins à partir de 2019, ce qui a entraîné une augmentation de la sensibilisation aux fleurs sauvages urbaines dans le pays. Avant le début de la crise du COVID-19, la botanique urbaine était déjà de plus en plus populaire. Ce phénomène a augmenté avec le confinement et les restrictions de circulation qui ont favorisé la colonisation de nos rues désertées par les plantes sauvages.

De nombreuses plantes sauvages ont un usage alimentaire ou médicinal. Peut-on les ramasser pour les consommer ?

Nathalie Mondot : Certainement pas !

Les animaux domestiques, et parfois les humains, urinent dessus. Et puis le sol est très pollué, sans parler de l'air.

En ville, on trouve beaucoup de plantes nitrophiles, c'est-à-dire qui se nourrissent des nitrates comme l'urine.

Les orties poussent souvent près des toilettes publiques. D'autres plantes vont absorber les métaux lourds qui sont dans le sol. Les plantes sauvages en ville sont à regarder comme des signes de la vitalité de la nature. Apprendre à les reconnaître permet de voir autrement son environnement. Écrire le nom des plantes à la craie, pour sensibiliser chacun à la nature sauvage en ville, est un phénomène qui se répand depuis plusieurs années en France...

Valentine Diguët : Avec le spectacle « Belles de bitume » créé en 2014, Frédérique Soulard propose au public d'écrire le nom des plantes sur les trottoirs de Nantes, avec de la pein-

ture naturelle. Pour elle, nous montrer que les rues sont en réalité des espaces végétalisés est une façon de se les réapproprier, car elles ne sont pas que des lieux de passage, mais aussi des lieux où il y a de la vie, celle des humains ainsi que celle des plantes !

En novembre 2019, le botaniste Boris Presseque du Museum de Toulouse a posé les noms des plantes sauvages dans les rues de la ville. Une vidéo de ses actions a atteint 7,3 millions de vues. À Londres, la botaniste française Sophie Leguil a lancé la campagne « More than weeds » (« Plus que des graines ») pour changer la perception des plantes urbaines au Royaume-Uni après avoir contribué à la diffusion du programme « Sauvages de ma rue » dirigée par Tela Botanica en France.

L'Herbier bitume des Canaux parisiens s'inscrit dans cette tradition.

Propos recueillis par Vianney Delourme pour Enlarge your Paris.