

<p>AIRELLES <i>Vaccinium myrtillus</i> L., <i>V. vitis-idaea</i> L.</p>

MYRTILLE – *VACCINIUM MYRTILLUS* L.

Signalons d'abord l'existence précaire et rare dans les tourbières du Beaufortain de deux espèces à baies noires, *Vaccinium microcarpum* et *V. uliginosum* subsp. *uliginosum* (Delahaye & Prunier-2006). Une autre airelle, *Vaccinium uliginosum* subsp. *microphyllum*, est répandue en Savoie et partage les mêmes milieux que la myrtille. Elle s'en distingue par une tige cylindrique, des feuilles glauques à bord lisse, et surtout une chair blanche et fade !

NOMENCLATURE

Son nom latin a été attribué par Carl von Linné en 1753.

Synonymie : *Vitis-idaea myrtillus* (L.) Moench, *Myrtillus sylvatica* Drejer...

Noms vernaculaires : myrtille, airelle, brimbelle, *anbruna* = ambrune en patois de Termignon (Meilleur-1985).

Étymologie : le genre *Vaccinium* serait issu du latin *vacca*, vache, parce que les bovins broutent ces plantes dans les alpages, ou alors d'une déformation de *bacca*, la baie ? *Myrtillus* vient de *myrtus* nom latin du myrte, par allusion à la ressemblance des feuilles de ces deux plantes. Quant à airelle, il dérive d'un diminutif du latin *atra*, noire, en raison de la couleur de cette baie.

DESCRIPTION BOTANIQUE

Ericacée vivace dont la hauteur varie de 0,15 à 0,50 m, à tige anguleuse. Les feuilles sont ovales, très finement dentées. Les fleurs sont en cloche, verdâtres, lavées de rouge. Les fruits sont des baies bleu-noir, sphériques, recouvertes d'une pruine.

C'est une plante commune de l'étage montagnard à subalpin qui vit en colonie dans les landes, tourbières et bois clairs acidiphiles. On peut la trouver dans tous les massifs du département en compagnie de *Juniperus communis* subsp. *nana*, *Leontodon hispidus*, *Luzula sylvatica*, *Maianthemum bifolium*, *Nardus stricta*, *Pilosella peleteriana*, *Rhododendron ferrugineum*,...



“Deutschlands Flora in Abbildungen”-STURM

USAGE MEDICINAL – TOXICITÉ

Les anciennes civilisations égyptienne ou grecque ne connaissaient pas cette plante. Au XVII^e siècle, son astringence la faisait recommander en cas de dysenterie, en Tarentaise on préparait l'infusion des feuilles ou fruits pour les maux de ventre (Meilleur-1985).

Listée dans la pharmacopée française (10^e édition), l'infusion des feuilles de la myrtille est prescrite pour “les manifestations subjectives de l'insuffisance veineuse (jambes lourdes), la

symptomatologie hémorroïdaire” ; les fruits frais peuvent aussi être indiqués pour la même pathologie mais également pour “la fragilité capillaire cutanée (ecchymoses, pétéchies, etc.) et les colites spasmodiques” ; enfin, les fruits secs sont recommandés pour les troubles veineux, les colites et les diarrhées légères. Il est à noter que les fruits frais ou secs de myrtilles ont été supprimés des monographies de la pharmacopée française en 2001.

Les feuilles doivent leur vertu à des tanins, des recherches sont en cours à propos de leur effet hypoglycémiant dû à leur action sur l’insuline. Le fruit de la myrtille contient des pigments anthocyaniques qui lui confère ses propriétés bénéfiques sur la microcirculation capillaire, utiles notamment en ophtalmologie pour augmenter l’acuité visuelle “*pendant la dernière guerre, les aviateurs de la Royal Air force consommaient des myrtilles à cet effet*” (Delaveau-1982).

USAGE ALIMENTAIRE

Les baies de myrtilles, crues ou cuites en confiture ou en tarte sont délicieuses, on peut aussi en faire des sirops et liqueurs. Ramassées en grosse quantité grâce à l’usage de peignes, elles se vendent sur les marchés savoyards. Afin d’éviter le pillage de certains sites, le préfet de l’Isère a fait paraître un arrêté en limitant la cueillette, l’arrêté préfectoral de juin 2021, interdit l’utilisation du peigne pour la cueillette des myrtilles avant le 15 août en Savoie.

Il est toutefois important de connaître le risque lié à cette consommation : l’échinococcose alvéolaire. C’est une maladie parasitaire très rare, due à un petit ver (*Echinococcus multilocularis*) rejeté sous forme d’œufs par les excréments des renards (le plus souvent) qui contaminent ainsi les fruits des bois. L’infection se traduit par des lésions au niveau du foie, des métastases peuvent ensuite atteindre les poumons et le cerveau. Les symptômes peuvent se manifester jusqu’à 10-15 ans après l’ingestion. La prévention consiste à faire cuire les fruits.

USAGES DIVERS

Les anthocyanes contenues dans les baies sont des pigments employés autrefois en teinture, pour obtenir un bleu violacé (Allioni-1785). Leuchs (1829) précise que cet usage était connu “*au XVI^e siècle et avant*”, en Allemagne, Russie et Finlande pour donner une teinte bleue au lin ou violette à la laine selon les mordants (alun, limaille de cuivre, potasse). Cet auteur écrit également que “*ces fruits sont fréquemment employés pour les encres de couleur, et pour teindre les vins*” et que les feuilles colorent la laine en jaune citron avec l’alun.

Pour en savoir plus :

JACQUEMART A.-L., 1997 – La myrtille, un arbrisseau à ne pas perdre de vue – *La garance voyageuse* n° 40 – pp. 15-17.

AIRELLE ROUGE – *VACCINIUM VITIS-IDAEA* L.

NOMENCLATURE

Son nom latin a été attribué par Carl von Linné en 1753.

Synonymie : *Myrtillus exigua* Bubani

Noms vernaculaires : airelle rouge, airelle du mont Ida, airelle ponctuée, myrtille rouge, canche.

Étymologie : le genre *vitis-idaea* a été évoqué par Théophraste qui ne connaissait pas la plante et signifie : la vigne de l’Ida. Cette chaîne de montagnes, à ne pas confondre avec le mont Ida de Crète, est aujourd’hui nommée Kaz Dag, elle se situe en Troade (région de la Turquie), où pousse l’autre airelle, la myrtille, aux baies noires et pruneuses comme des

grains de raisins (Théophraste-*Recherche sur les plantes*, livre III). Airelle dérive du latin *ater*, sombre, noir, en raison de la couleur des fruits de certaines espèces.

DESCRIPTION BOTANIQUE

Ericacée vivace, petit arbrisseau rampant de 0,10 à 0,30 m. Les feuilles persistantes, coriaces, sont ponctuées-glanduleuses dessous, à bord enroulé. Les fleurs sont en grappes courtes, la corolle en cloche, blanche ou rosée. La floraison apparaît de mai à juin, suivie par la formation de baies rouges.

C'est une espèce commune en Savoie, sur sol acide, de l'étage montagnard à 3000 m. Elle aime les landes froides, les sous-bois de pins, d'épicéas, les tourbières, en compagnie de *Homogyne alpina*, *Melampyrum sylvaticum*, *Juniperus communis* subsp. *nana*, *Rhododendron ferrugineum*...



"English Botany"-SOWERBY

USAGE MEDICINAL – TOXICITÉ

Les anciennes indications thérapeutiques des feuilles d'airelle rouge étaient les affections biliaires en raison de leur astringence (Allioni-1785). Ses propriétés ont été reconnues scientifiquement, suite à la mise en évidence de principes actifs tels que des tanins et de l'arbutoside. Elle est employée en phytothérapie pour ses vertus astringentes antimicrobiennes et son action diurétique en cas de cystite, rhumatisme,... Elle est toutefois moins antiseptique urinaire que la busserole (*Arctostaphylos uva-ursi*), une autre éricacée.

USAGE ALIMENTAIRE

Les baies rouge vif et luisantes, à chair blanche peu juteuse, sont acidulées à l'état cru une fois que le froid les a ramollies ; attention au risque d'échinococcose (voir airelle myrtille). On peut les utiliser en compote, confiture, sirop, eau-de-vie, elles servent de condiment, confites dans du vinaigre, dans les pays nordiques. Récoltée en abondance en Scandinavie, elle est l'accompagnement de la viande rôtie et du gibier.

La confusion est facile sans danger, avec la busserole beaucoup plus farineuse.

Les feuilles d'airelle rouge ont servi d'ersatz de thé (Lieutaghi-2004).

Remarque : l'airelle rouge s'appelle *ligonberry* en anglais et pousse dans les pays du nord de l'Europe, la Sibérie et l'Amérique boréale. Il faut signaler aussi la *cranberry*, canneberge d'Amérique (*Vaccinium macrocarpon*) qui ne croît qu'en Amérique du Nord, peut être cultivée, est l'ingrédient de la sauce accompagnant l'incontournable dinde du *Thanksgiving*, et que l'on trouve actuellement dans des pots de sauces, céréales ou en bouteille de jus de fruit

en France. Enfin, la canneberge d'Europe (*Vaccinium oxycoccos*) est absente en Savoie mais répartie en France, Europe centrale et boréale.

USAGES DIVERS

Leuchs (1829) précise que ce sont les feuilles de l'airelle rouge qui étaient employées pour teindre en jaune et pour tanner les cuirs en Allemagne.

Les fruits acidulés de cette airelle étaient localement consommés en Tarentaise pour étancher la soif (Portugal-1990).

Pour en savoir plus :

LEUCHS J.- C., 1829 – Traité complet des propriétés, de la préparation et de l'emploi des matières tinctoriales et des couleurs – 602 p.

VARLET E., 1992 - A la découverte des fruits sauvages – 183 p.

Sylvie Serve