

ARROCHE ÉTALÉE – *ATRIPLEX PATULA* L. subsp. *PATULA*

Nous commencerons par évoquer deux autres arroches rarissimes en Savoie. L'arroche des jardins, *Atriplex hortensis* était autrefois cultivée dans un but surtout alimentaire, elle est signalée “çà et là, échappée des jardins” par Eugène Perrier de la Bâthie en 1928 ; elle ne peut être qu'occasionnelle en Savoie, l'abandon de sa culture semble l'avoir fait disparaître de nos jours. Quand à l'arroche hastée, *Atriplex prostrata* elle ne se différencie de l'espèce que nous allons étudier que par ses feuilles inférieures triangulaires hastées au lieu de lancéolées-hastées... en tous cas elle n'est connue que d'une seule station en Savoie (Delahaye & Prunier-2006).

NOMENCLATURE

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

Synonymie : *Atriplex virgata* Scop., *A. salina* Desv., *A. procumbens* S.B. Jundz, *A. angustifolia* Smith, *Schizotheca patula* Fourr., ...

Nom vernaculaire : arroche étalée.

Étymologie : le genre *Atriplex* vient de l'appellation ancienne grecque de ces plantes *atraxaxos* dont on ignore l'origine. *Patula* dérive du latin *patulus* qui signifie étalé allusion à la position des rameaux inférieurs. Arroche est lui-même une altération du nom latin *arracia* issu du celtique *roc* « rouge ».

DESCRIPTION BOTANIQUE

Chénopodiacée annuelle glabre dont la hauteur de la tige très rameuse varie de 30 à 90 cm. Les feuilles alternes sont entières, lancéolées, les inférieures élargies à la base. Les inflorescences composées d'épis de très nombreuses toutes petites fleurs verdâtres apparaissent de juillet à septembre. Les fruits sont entourés de 2 bractées triangulaires.

C'est une plante des cultures, chemins et friches, de l'étage collinéen à subalpin, que l'on peut trouver en Savoie en compagnie de *Amaranthus retroflexus*, *Chenopodium album*, *Erigeron canadensis*, *Malva neglecta*, *Sisymbrium officinale*...



“Flore de la France”-COSTE

USAGE MEDICINAL – TOXICITE

Les arroches, totalement tombées dans l'oubli aujourd'hui, ont été employées autrefois pour les propriétés rafraîchissantes et diurétiques de leurs feuilles et purgatives de leurs graines. Cependant, “leur action paraît fort peu régulière” (Fournier-1947).

USAGE ALIMENTAIRE

Les arroches étaient récoltées dès les temps préhistoriques pour être consommées comme légumes. L'arroche des jardins était très cultivée au Moyen Âge, les autres espèces très proches, ont les mêmes propriétés. Une poignée de feuilles crues hachées agrémenteront une salade de tomates, ou compléteront les ingrédients d'une soupe aux herbes.

USAGES DIVERS

L'arroche servait de fourrage.

Les parties aériennes de la plante pouvaient teindre la laine en bleu ou en vert si on ajoutait un sel de bismuth comme mordant.

Sylvie Serve