

ARUM TACHETÉ – *ARUM MACULATUM* L.

NOMENCLATURE

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

Synonymie : *Arum italicum* var. *amoenum* Engl., *A. immaculatum* Rchb., *A. vulgare* Lam.,...

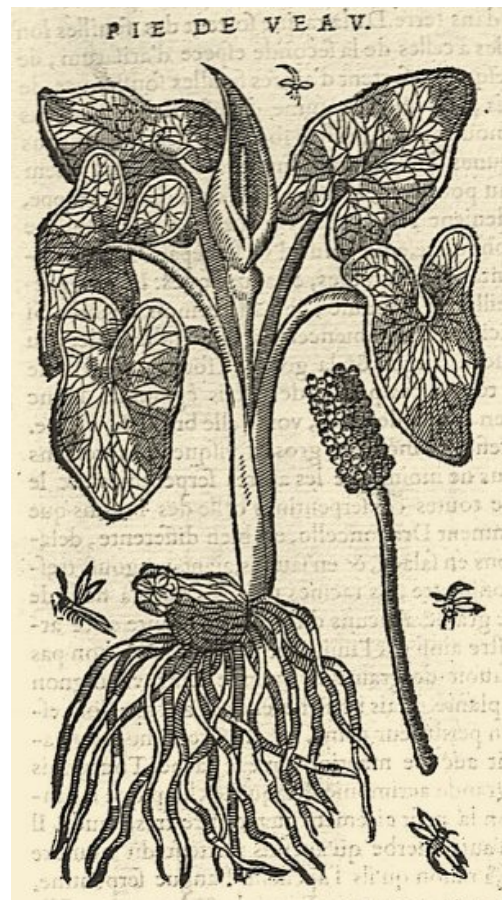
Nom vernaculaire : arum tacheté, gouet tacheté, pied de veau, voile de prêtre, chandelle...

Étymologie : d'origine égyptienne, le nom d'arum désignait déjà cette plante chez les grecs, *maculatum* se traduit évidemment du latin par maculé, et gouet semble d'origine inconnue...

DESCRIPTION BOTANIQUE

Aracée vivace dont la hauteur varie de 20 à 40 cm. Feuilles maculées ou non de brun, à très long pétiole, sont en rosette. Inflorescence formée d'un épi violet en massue, malodorant, nommé spadice, enveloppé par une grande bractée ou spathe, jaune pâle. Les fleurs femelles à la base s'ouvrent d'abord et sont fécondées par les petites mouches (*Psikodas*) porteuses de pollen provenant d'autres plantes. Le deuxième jour, ce sont les fleurs mâles qui libèrent leur pollen, l'intérieur de la spathe s'assèche et les insectes peuvent s'échapper, emportant le pollen. La floraison a lieu en avril-mai, suivie de la formation d'une grappe de baies rouge-orangé.

C'est une plante fréquente en plaine jusqu'à 1000 m, qui aime les sous-bois de feuillus (frênes, érables, chênes) plutôt humides et frais, et que l'on ne peut trouver, en compagnie de *Allium ursinum*, *Anemone nemmorosa*, *Circea lutetiana*, *Ficaria verna*, *Lamium galeobdolon*...



“Commentaires”-MATTHIOLI

USAGE MEDICINAL – TOXICITÉ

Racines et feuilles d'arum étaient employées jadis pour certaines pathologies, aujourd'hui cette plante n'est plus considérée comme médicinale mais comme toxique.

Toute la plante est dangereuse mais ce sont surtout les baies qui attirent les enfants et ont provoqué des intoxications. Les principaux symptômes sont une douleur et ulcération buccales, un œdème du pharynx, une irritation du tube digestif induisant vomissements et diarrhées ; une ingestion massive peut avoir des conséquences plus graves (Bruneton-1996).

Les composés chimiques induisant cette causticité semblent encore mal connus.

USAGE ALIMENTAIRE

Malgré sa toxicité à l'état cru, la racine tubéreuse d'arum, contenant de la féculé, a été cuite et consommée en temps de disette, notamment en Angleterre et en Suisse (Chabert-1897).

USAGES DIVERS

Le tubercule, très riche en amidon, séché et pulvérisé a été utilisé autrefois pour empeser le linge par les blanchisseuses.

Une marque de cosmétique l'a ajouté aux ingrédients d'une pâte dentifrice pour "*stimuler la sécrétion salivaire et neutraliser la formation de tartre*".

Pour en savoir plus :

DEOM P., 1987 – Par un beau matin de mai – *La hulotte* n° 26 – pp. 22-27.

FRIDLENDER A., 1999 – Identification des *Arum* de la flore française – *J. Bot. Soc. Bot. France* n°11 – pp. 29-43.

Sylvie Serve

