

FRAISIER DES BOIS – *FRAGARIA VESCA* L.

Lorsque la gourmandise vous pousse à récolter quelques petites fraises des bois le long du chemin, savez-vous que vous pouvez rencontrer trois espèces différentes en Savoie ? La plus fréquente, dont la fraise se détache facilement, décrite ci-après mais aussi le fraisier musqué (*Fragaria moschata*), aux fraises souvent toutes plus ou moins avortées et le rare fraisier vert (*Fragaria viridis*), qui se distingue par des sépales appliqués contre le fruit, des fraises mûres restant blanchâtres à la base (Tison *et al*, 2014).

NOMENCLATURE

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

Synonymie : *Fragaria sylvestris* (L.) Weston, *Fragaria nuda* Pers., ...

Nom vernaculaire : fraisier des bois, fraisier sauvage.

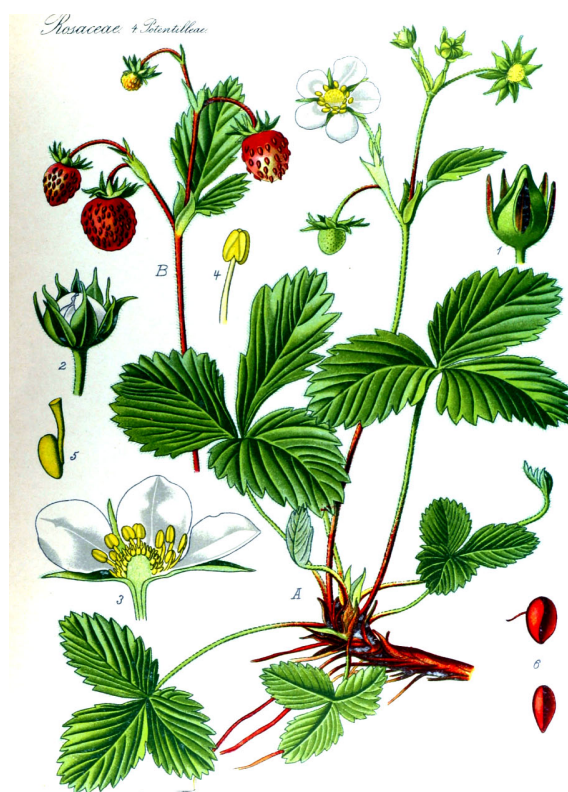
Étymologie : le mot *Fragaria* vient de *fraga*, fraise sans doute dérivé de *fragrans*, odorant, en raison du parfum des fruits. L'espèce *vesca* du latin *vescus*, grêle, est plus petite que les espèces cultivées.

DESCRIPTION BOTANIQUE

Vivace en touffe de 5 à 20 cm de haut, munie de longs stolons à écailles, de la famille des rosacées.

Les feuilles composées de 3 folioles dentées ont un pétiole à longs poils étalés ou réfléchis. L'inflorescence est composée de 3-6 fleurs blanches qui apparaissent d'avril à juin. Les fruits rouges se détachent facilement.

C'est une plante très fréquente de l'étage collinéen à subalpin, abondante dans les coupes, clairières, talus des chemins forestiers sur sols plutôt calcaires. On peut la trouver dans les hêtraies, chênaies à charmes, forêts alluviales avec le cortège *Atropa belladonna*, *Digitalis lutea*, *Galeopsis tetrahit*, *Mycelis muralis*, *Rubus idaeus*, *Sambucus ebulus* ...



“Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz” (1885)-THOMÉ

USAGE MEDICINAL – TOXICITE

La fraise était recommandée aux tuberculeux, anémiés et gouteux. Alfred Chabert, médecin et botaniste chambérien raconte l'anecdote suivante en 1897 : “Les fleurs et les fruits du fraisier, *Fragaria vesca*, pilés et macérés dans du beurre frais et de l'huile d'olive, servent à préparer un onguent pour les gelures dans nos Alpes orientales. Mais dès que les fraises sont mûres, les braconniers, dont les extrémités ont été atteintes de congélation en traversant les

glaciers, en remplissent leurs chaussures et marchent ainsi chaussés. A chaque pas se fait entendre un flic-flac peu harmonieux.”

Le fruit du fraisier n'est plus considéré comme médicinal aujourd'hui, par contre il est toujours un aliment pouvant provoquer des réactions d'urticaires chez certaines personnes sensibles à ses composés allergisants.

La monographie du fraisier est listée dans la 10^e édition de la pharmacopée française : le rhizome y est indiqué pour traiter les diarrhées légères et pour l'hygiène buccale, en bains de bouche, en raison des tanins astringents qu'il renferme.

USAGE ALIMENTAIRE

Alfred Chabert indique également dans son ouvrage, qu'au printemps, les jeunes feuilles de fraisier, mélangées à celles de violettes, primevères, orties, chicorée, laitue vivace, épinards sauvages, oseilles, sont récoltées pour préparer la soupe.

La fraise, un “faux fruit” au réceptacle charnu portant des akènes bruns à sa surface, est bien sur comestible : nature, tarte, glace, confiture, sirop...

L'infusion de feuilles de fraisier donne une boisson au goût agréable.

USAGES DIVERS

Le fraisier des bois et les autres espèces indigènes sont hybridés entre eux et avec des espèces exotiques en horticulture pour fournir les variétés cultivées des jardins.

Rappel bibliographie :

CHABERT A., 1897 – *Plantes médicinales & plantes comestibles de Savoie*. Curandera – 152 p.

TISON J.-M. & de FOUCAULT B. (coords), 2014 – *Flora Gallica, Flore de France*. Biotope. xx + 1196 p.

Sylvie Serve