

## GRASSETTE COMMUNE – *PINGUICULA VULGARIS* L.

Il existe en Savoie quatre espèces de grassettes aux caractères botaniques assez proches. *Pinguicula grandiflora* subsp. *rosea* est très rare et localisée. *Pinguicula leptoceras*, la grassette à éperon grêle ne se distingue pas facilement de la grassette commune, peut-être est-elle méconnue ? *Pinguicula alpina*, la grassette des Alpes est par contre vite différenciée par sa corolle blanche. La plus commune reste *Pinguicula vulgaris* (Delahaye & Prunier, 2006).

### NOMENCLATURE

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

Synonymie : *Pinguicula microceras* Cham., *Pinguicula arctica* Eastw., ...

Noms vernaculaires : grassette commune, langue d'oie... *sud'eta* en patois savoyard.

Étymologie : le genre *Pinguicula* vient de la racine latine, *pinguis*, gras, du fait, comme certains auteurs l'ont décrit, que les feuilles semblent avoir été tartinées de beurre frais... *Vulgaris*, commune, indique la répartition assez étendue de la plante. Grassette reprend l'allusion à l'aspect des feuilles.

### DESCRIPTION BOTANIQUE

Lentibulariacée vivace dont la tige varie de 5 à 20 cm.

Les feuilles vert-jaune en rosette appliquée contre le sol, sont entières, à bord enroulé ; elles sont glanduleuses, visqueuses ce qui confère à la plante une capacité de carnivore, les petits insectes s'engluant puis étant digérés. Les fleurs violettes à gorge blanche et éperon allongé apparaissent de mai à juillet.

C'est une plante très commune de l'étage collinéen à subalpin, mais surtout montagnard, qui aime les sols humides, les affleurements suintants, sur sols plutôt calcaires, et que l'on peut trouver en Savoie en compagnie de *Aster bellidiastrum*, *Carex nigra*, *Epilobium alsinifolium*, *Saxifraga aizoides*...



“Bilder ur Nordens Flora” - LINDMAN

### USAGE MEDICINAL – TOXICITE

Les feuilles humides et gluantes de la grassette, nommée localement *sud'éta* (la plante qui soude) étaient utilisées jadis comme pansement sur les blessures (Signorini, 2004).

### USAGE ALIMENTAIRE

Décrite au XVI<sup>e</sup> siècle comme remède, la plante a surtout été utilisée autrefois comme ferment pour coaguler le lait. Alfred Chabert, médecin botaniste chambérien, cite en 1897, l'usage de la *taliéta* ou “caille”, appellation régionale des grassettes, à cet effet dans le Beaufortain pour la fabrication du fromage.

### USAGE DIVERS

La grassette procure une teinture jaune.