

ONAGRE BISANNUELLE – *OENOTHERA BIENNIS* L.

Il est bien difficile actuellement de dire combien d'espèces d'onagres peuvent être recensées en Savoie. Les particularités génétiques de ces plantes originaires d'Amérique du Nord et du Sud, font qu'elles sont facilement sujettes à des hybridations et mutations d'où de multiples aspects qui leur ont valu grand nombre de descriptions et quantités de synonymies... Ont été recensées *Oenothera biennis*, *glazioviana*, *nuda*, *pycnocarpa*, *×fallax*... Nous ne décrirons ci-après que l'une d'entre-elles, seule décrite dans la littérature ancienne (Fournier, 1947).

NOMENCLATURE

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

Synonymie : *Onagra biennis* (L.) Scop., *Oenothera cambrica* Rostanski...

Noms vernaculaires : onagre bisannuelle, herbe aux ânes, jambon des jardiniers...

Étymologie : *Oenothera* a une origine discutée ; pour certains auteurs ce mot vient du grec *Oïnos*, vin et *Thêr*, bête sauvage, du fait que l'infusion dans le vin des racines de la plante, aurait servi à apprivoiser les animaux, ou alors que les racines séchées auraient une odeur vineuse ? Pour d'autres l'origine grecque serait *Onos*, âne et *Theras*, proie, traduisible par pâture des ânes ? Le qualificatif de *biennis*, rappelle le fait que la plante est bisannuelle, c'est à dire qu'elle germe une saison mais ne fleurit et fructifie que l'année d'après. Onagre vient du grec *onagros*, âne sauvage.

DESCRIPTION BOTANIQUE

Cette onagracée bisannuelle peut atteindre 60 cm à 2 m de haut.

La tige robuste, dépourvue de taches rouges, porte des feuilles elliptiques à nervures rouges. Les inflorescences, dressées à la floraison, sont des épis de fleurs jaunes à corolle longue de 15 à 30 mm qui s'épanouissent de juin à septembre. Les calices et fruits sont verts, non ponctués.

C'est une plante exotique envahissante avérée, fréquente en plaine, une xérophile des bords de chemin, friches, alluvions. L'onagre est présente parmi les rudérales telles que *Artemisia vulgaris*, *Cichorium intybus*, *Daucus carota*, *Erigeron annuus*, *Pastinaca sativa*, *Trigonella officinalis*...



"Flore de la France" - COSTE

USAGE MEDICINAL – TOXICITE

Racines et feuilles étaient employées autrefois comme dépuratives. L'onagre n'est pas listée dans la pharmacopée française, ses divers emplois, semblables à ceux de l'huile de bourrache, ont une efficacité tout aussi controversée.

L'onagre est cependant cultivée pour la production de graines. Celles-ci fournissent une huile, riche en acides gras insaturés (acide linoléique et acide γ -linoléique); cette huile instable qui rancit très vite est cependant recherchée en cosmétologie. Les crèmes contenant de l'huile

d'onagre dans leur formulation seraient réputées comme anti-rides en préservant l'élasticité de l'épiderme grâce à ses propriétés hydratantes et anti-oxydantes.

USAGE ALIMENTAIRE

Les racines étaient consommées autrefois et passaient pour très nutritives (Fournier, 1947).

Rappel bibliographie :

CHABERT A., 1897 – Plantes médicinales & plantes comestibles de Savoie ; Editions Curendera - 152 p.

FOURNIER P., 1947 – Le livre des plantes médicinales et vénéneuses de France, tome 2 ; Paul Lechevalier éditeur - 447 p.

Sylvie Serve