

OXALIDE PETITE OSEILLE – *OXALIS ACETOSELLA* L.

Signalons la présence en Savoie de *Oxalis corniculata* et *Oxalis fontana*, à fleurs jaunes, naturalisés, qui se rencontrent plutôt au bord des chemins et dans les décombres.

NOMENCLATURE

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

Synonymie : *Acetosella alba* Kuntze, *Oxalis nemoralis* Salisb., *Oxalis alba* Dulac ...

Noms vernaculaires : oxalide des bois, oxalide petite oseille, pain de coucou, surelle...

Étymologie : le genre *Oxalis*, dérive du grec *oxus*, aigre et *alati*, sel ; allusion au suc acide contenu dans les feuilles. *Acetosella* vient du latin *acetum*, vinaigre, en raison de la saveur acidulée de la plante, semblable à celle des oseilles.

DESCRIPTION BOTANIQUE

Cette plante vivace à souche rampante de la famille des oxalidacées ne dépasse pas 5 à 15 cm de haut.

La tige porte des feuilles à trois lobes échancrés en cœur au sommet. Les fleurs solitaires, aux pétales blancs veinés de rose, sont portées par un pédoncule naissant de la souche. La floraison apparaît d'avril à mai.

C'est une espèce commune dans toute la Savoie, de l'étage collinéen à subalpin. L'oxalide tapisse le sol des sous-bois frais (hêtraie, pessière, sapinière) en compagnie de *Adenostyles alliariae*, *Galium odoratum*, *Lamium galeobdolon* subsp. *montanum*, *Melampyrum sylvaticum*, *Mercurialis perennis*, *Vaccinium myrtillus*...



"Illustrations of the British Flora"-FITCH

USAGE MEDICINAL – TOXICITE

Les propriétés de l'oxalide petite oseille sont proches de celles des oseilles vues précédemment. On l'utilisait autrefois comme antiscorbutique, diurétique, bien que sa teneur en acide oxalique la rende potentiellement dangereuse. La plante n'est pas inscrite à la pharmacopée française et n'est plus utilisée actuellement.

USAGE ALIMENTAIRE

Quelques feuilles de l'oxalide peuvent être récoltées fraîches, leur goût acidulé, en raison de la présence de vitamine C, sera agréable dans une salade verte. Un célèbre chef cuisinier savoyard prépare un bouillon agrémenté de feuilles d'oxalide pour le servir avec des oeufs.

USAGES DIVERS

Depuis longtemps obtenu par synthèse, l'acide oxalique était jadis extrait de divers *Rumex* et surtout de l'*Oxalis* et commercialisé sous le nom de sel d'oseille pour blanchir le bois, le cuir, supprimer les taches de rouille, d'encre...

Coutumes : l'oxalide est l'emblème national irlandais d'origine, remplacé de nos jours par le trèfle plus fréquent...

Rappel bibliographie :

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

VEYRAT M. & COUPLAN F., 1997 – *Herbier gourmand*, édition Hachette – 215 p.

Sylvie Serve