

## SOUCI DES CHAMPS – *CALENDULA ARVENSIS*. L.

Nous évoquons ici le souci pour les mêmes raisons que nous avons fait la monographie de la bourrache. En Savoie, cette plante, anciennement naturalisée, semblait disparue jusqu'à sa redécouverte dans les années 2000. Ses usages étant importants, nous les signalons mais il est évident que la cueillette du souci est proscrite à l'état sauvage, vu sa rareté en Savoie.

### NOMENCLATURE

Son nom latin a été attribué par Carl von Linné, dans la seconde édition du *Species Plantarum* en 1763.

Synonymie : *Caltha arvensis* (L.) Moench, *Calendula gracilis* DC., ...

Noms vernaculaires : souci des champs, souci commun, souci des jardins...

Étymologie : le nom *Calendula* est issu du latin *calendae*, premier jour du mois romain, peut-être pour évoquer les capitules qui s'ouvrent ou se ferment selon l'apparition du soleil ? *Arvensis*, indique l'habitat champêtre de la plante. Souci, est sans rapport avec un état de stress, il dérive du bas-latin *solsequia*, qui suit le soleil, évoquant la même propriété que les tournesols.

### DESCRIPTION BOTANIQUE

Astéracée annuelle dont la hauteur varie de 15 à 30 cm.

Les feuilles alternes sont entières, lancéolées. L'inflorescence est un capitule d'1,5 cm de large composé de fleurs orange clair, tubuleuses au centre, ligulées en périphérie. La floraison apparaît en juin jusqu'en décembre.

C'est une espèce adventice en Savoie, parfois naturalisée dans les vignes et donc en régression en raison des traitements pesticides de celles-ci. Le souci apprécie les sols argileux calcaires des cultures en compagnie de *Fumaria officinalis*, *Lamium purpureum*, *Mercurialis annua*, *Papaver rhoeas*, *Sonchus oleraceus*...



"Köhler's Medizinal Pflanzen"-KÖHLER

### USAGE MEDICINAL – TOXICITE

Les capitules du souci des jardins sont listés dans la 10<sup>e</sup> édition de la pharmacopée européenne. On les utilise comme désinfectant des petites plaies, pour les affections dermatologiques (crevasses, écorchures, gerçures et piqûres d'insectes), ainsi que pour les coups de soleil, brûlures superficielles et érythèmes fessiers.

### USAGE ALIMENTAIRE

Avant toute chose, rappelons que la récolte ne devra se faire que dans un lieu où le souci est cultivé... Les capitules de souci ont une saveur aromatique, on pourra en ajouter quelques-uns dans une salade verte ou de fruits... les boutons floraux se préparent au vinaigre comme ceux des câpres.

### Rappel bibliographie :

PAUME M.-C., 2005 – *Sauvages et comestibles* ; Édisud - 194 p.