

## VIOLETTE ODORANTE – *VIOLA ODORATA* L.

Nous avons déjà évoqué le genre *Viola* lors d'une monographie sur les pensées. En botanique, ce genre représente aussi les spécimens de violettes. Un peu plus de quinze espèces et sous-espèces différentes ont été recensées en Savoie (Delahaye & Prunier, 2006), certaines sont très rares (*Viola canina*, *V. elatior*, *V. pinnata*). Nous développons ci-après une espèce très fréquente, le plus souvent citée pour ces usages dans la littérature, *Viola odorata*.

### NOMENCLATURE

Espèce décrite par Carl von Linné, botaniste suédois, en 1753.

Synonymie : *Viola dumetorum* Jord., *Viola sulfurea* Cariot...

Nom vernaculaire : violette odorante.

Étymologie : l'origine du genre *Viola* diminutif de *ion*, anciennement *vion*, désignait chez les Grecs les violettes, dédiées à la déesse Io. Le mot latin *odorata*, s'explique par le parfum de la fleur.

### DESCRIPTION BOTANIQUE

Plante vivace à longs stolons de la famille des violacées, atteignant 5 à 15 cm de haut.

La plante sans tige porte des feuilles radicales presque rondes à largement ovales, obtuses et longuement pétiolées. Les stipules sont assez larges munies de franges régulières de moins d'1 mm de long. Les fleurs solitaires et à long pédoncules ont une corolle violet foncé, parfumée et un calice à sépales obtus. Le fruit est une capsule tripartite.

La violette odorante se développe à l'étage collinéen. C'est une plante très fréquente en Savoie qui croît dans les lisières et sous-bois fertiles en compagnie d'autres plantes nitrophiles telles que *Aegopodium podagraria*, *Alliaria petiolata*, *Chelidonium majus*, *Geum urbanum*, *Torilis japonica*...



"Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz" – THOMÉ

### USAGE MEDICINAL–TOXICITE

Les fleurs de violettes, riches en mucilage, sont employées traditionnellement en herboristerie pour confectionner le sirop des sept fleurs pectorales avec la mauve, le pied de chat, la guimauve, le bouillon blanc, le tussilage et le coquelicot. Les racines ont des propriétés expectorantes, elles sont émétiques à forte dose. Les fleurs de *Viola odorata* sont inscrites dans la 10<sup>e</sup> édition de la pharmacopée française où elles sont indiquées comme adoucissant et antiprurigineux en cas d'affections dermatologiques (crevasses, écorchures, piqûres d'insectes) et pour les toux bénignes occasionnelles.

### **USAGE ALIMENTAIRE**

Les fleurs des violettes crues s'ajoutent aux salades printanières ou aux fruits. On peut aussi les faire cuire dans une soupe ou une sauce. Les fleurs de violette confites et enrobées de sucre cristallisé vont décorer des desserts, on peut aussi en faire un sirop délicatement parfumé.

Les jeunes feuilles peuvent compléter une salade, un potage.

### **USAGES DIVERS**

Le cultivar "de Parme" de la violette odorante est cultivé près de Grasse pour traiter les fleurs et les feuilles afin d'obtenir une essence absolue florale, très verte, entrant dans la composition de plusieurs parfums féminins. La violette est la fleur emblématique de la ville de Toulouse qui la cultivait dès le XIX<sup>e</sup> siècle pour expédier des bouquets, l'utiliser dans les parfums, les liqueurs et bonbons ; un conservatoire de nombreuses variétés de violettes est implanté dans les serres de la ville.

Sylvie Serve