



Gratteron – *Galium aparine* L.

Kleefkruid

Rubiacées

Fiche « Faune Flore de Hesbaye » n° 30

Origine du nom

« Galium », du grec « galion » lui-même issu de « gala » qui signifie « lait ». Certaines espèces du genre *Galium*, dont le gratteron, ont la propriété de faire cailler le lait pour la préparation du fromage. « Aparine », du grec « apairo » qui signifie « qui s'agrippe ».

Description/Habitats

Cette plante subcosmopolite (espèce dont l'aire de répartition s'étend sur plusieurs continents), possède des tiges quadrangulaires et des feuilles fines et allongées recouvertes de petits aiguillons en forme de crochet qui ont la particularité de s'agripper aux vêtements et aux fourrures des animaux. Les fleurs du gratteron sont blanchâtres.

Fruit = schizocarpe constitué de deux parties recouvertes de soies crochues (petits poils recourbés).

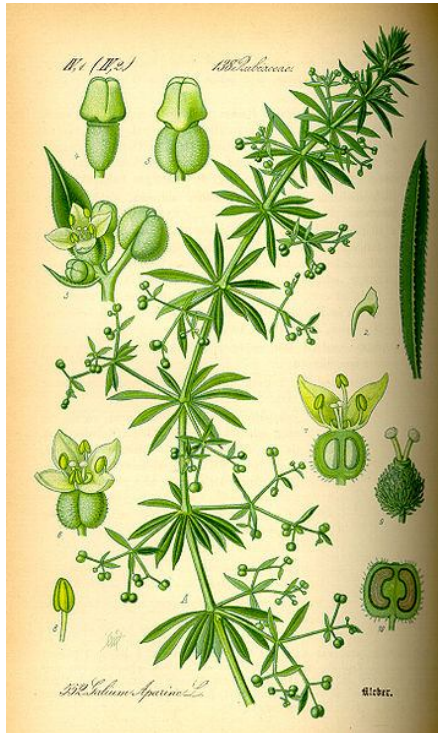
Le gratteron est présent dans les cultures, les haies, les friches, les bois, et principalement sur des sols compacts et riches en nitrates (espèce nitrophile).

Répartition

Très commun à commun.

Statut

Non protégé.



Source : http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Illustration_Galium_aparine0.jpg



Source : <http://daamaextweb.gnb.ca/010-002/Details.aspx?Culture=fr-CA&Id=149&Pid=1721>



Usages

Le gratteron possède de nombreuses propriétés médicinales. En homéopathie, il est prescrit comme diurétique, sudorifique, anti-inflammatoire et cicatrisant. Des irritations de la peau comme les dermatites ou l'eczéma peuvent être soignées par l'application de compresses de gratteron. L'espèce est également un calmant naturel. Elle régule, par ailleurs, les troubles endocriniens (hypothyroïdie).

De plus, en gastronomie, ses jeunes pousses peuvent notamment entrer dans la composition de potage. Tout comme la torréfaction de ses graines permet d'obtenir un succédané du café.

Enfin, une teinture de couleur rougeâtre est extraite des racines de la plante.

Légendes

Selon la croyance populaire du XVIème siècle, le fait qu'une jeune fille urine directement après avoir ingurgité des feuilles de gratteron, était la preuve qu'elle avait perdu son hymen.

En France, on pense que porter sur la tête une couronne tressée de gratteron porterait malheur.

Cuisine

Soupe au gratteron

Porter à ébullition du bouillon de volaille. Jeter deux trois poignées de jeunes pousses de gratteron. On prendra bien soin d'enlever la partie fibreuse des pousses. Assaisonner à volonté la soupe en sel et en poivre. Laisser cuire deux trois minutes. Passer la soupe au mixeur et la filtrer avec un chinois (ceci afin d'enlever le reste des fibres).



Source : <http://sauvagement-bon.blogspot.be/2013/05/ne-pas-confondre-gaillet-et-gaillet.html>



Service Environnement 04/364.06.33 env@awans.be