



Le robinier faux acacia

Robinia pseudacacia

Le robinier est un bel arbre à la cime étalée et au feuillage clair. Assez répandu et connu dans nos régions, il n'est pourtant pas originaire de chez nous. Son aire de répartition naturelle se situe dans l'Est de l'Amérique du Nord. Mais en 1601, il arrive en Europe, sous le nom d'Acacia. Un premier exemplaire est en effet semé à Paris par Jean Robin, botaniste et jardinier du roi de France et où le nom botanique « Robinia », ou Robinier, en français. Transplanté ensuite dans l'actuel Jardin des Plantes, il y serait toujours en vie, bien qu'âgé de plus de 400 ans ! Cultivé au départ pour l'ornementation et pour la qualité de son bois, le robinier semble bien adapté à notre climat puisqu'il s'est progressivement échappé des parcs et jardins et se rencontre actuellement un peu partout dans nos régions.



Lorsqu'il pousse seul, sans la concurrence d'autres arbres, le robinier peut atteindre 20 à 25 m de haut. Son écorce devient alors très rugueuse, crevassée, sillonnant tout autour du tronc. Les feuilles alternes sont assez grandes, composées de nombreuses folioles ovales. De couleur vert bleuté à la face supérieure, elles sont légèrement plus claires sur le dessous. La présence de deux grosses épines aplaties à la base des feuilles permet de reconnaître l'espèce sans risque d'erreur et pourrait bien constituer un moyen de défense efficace contre les herbivores amateurs des jeunes pousses. Et d'ailleurs, on les trouve surtout sur les jeunes arbres et les rejets, de moindre taille et plus accessibles.



Le robinier fleurit en mai-juin. Les fleurs blanches et parfumées réunies en longues grappes pendantes sont particulièrement appréciées des abeilles qui viennent y chercher le précieux nectar, très abondant certaines années, pour le transformer en un miel délicieux et très sucré, qui met longtemps à cristalliser. En y regardant de près, on constate que chaque fleur, munie d'un étendard, une carène et deux ailes, présente exactement la même forme qu'une fleur de légumineuse, que ce soit le pois, le haricot ou le pois de senteur. Toutes appartiennent à la famille des fabacées ou papilionacées.

Une fois fécondées, les fleurs fanent et se transforment en fruit. Celui-ci, comme chez de nombreuses autres plantes de la famille, ressemble à une gousse de haricot, ici très aplatie et devenant brun foncé à maturité. Mais attention, si les pois, fèves et haricots sont comestibles, la gousse et les graines du robinier sont toxiques pour l'Homme et pour de nombreux animaux.

Si les conditions sont favorables, et qu'elles ne se font pas dévorer par les oiseaux, ces graines pourront donner naissance à un nouvel arbre. Les terrains ensoleillés, les sols frais et légers sont leur emplacement de prédilection. Mais le robinier peut aussi avoir recours à d'autres stratagèmes pour se multiplier. En terrain pauvre, l'arbre drageonne facilement et peut ainsi très rapidement coloniser de nouveaux espaces en formant de véritables colonies, au point d'être parfois considéré comme envahissant ou même rangé parmi les plantes invasives. Utilisé pour cette raison pour fixer les bords de routes, les terres, et les terrains instables, on le retrouve souvent le long des voies de chemin de fer. Fixant l'azote atmosphérique au niveau de ses racines, grâce à une symbiose avec des bactéries spécialisées, le robinier prépare alors le sol pour d'autres espèces plus exigeantes !



Le robinier utilisé tant pour son aspect décoratif que pour le parfum que ses fleurs dégagent ou encore pour stabiliser les terres est aussi recherché pour la qualité de son bois. Celui-ci, de couleur jaune brunâtre ou verdâtre est à la fois très dur et élastique, assez lourd, et

résistant à l'attaque de l'humidité et de nombreux insectes. On en fait des piquets de clôtures particulièrement durables, des parquets quasi inusables...



Sur le plan alimentaire, seules les fleurs peuvent être utilisées crues, ajoutées aux salades. Elles ont des propriétés calmantes et antispasmodiques, mais il ne faut toutefois pas en abuser, sous peine d'attraper des maux de tête. Trempées dans une pâte à crêpes légère, on peut en faire de délicieux beignets et cuites à l'eau, les inflorescences peuvent être consommées comme légume. Leur goût sucré, rappelle un peu celui des petits pois. Toutes les autres parties de la plante sont toxiques à l'état cru et doivent absolument être cuites avant utilisation ! En effet, elles contiennent de la robine et de la robinine, substances proches de la ricine mortelle, mais qui sont détruites par la cuisson, ce qui explique que, comme le rapporte François Couplan, les bourgeons foliaires soient consommés bouillis au Japon et que les graines l'étaient autrefois par les Amérindiens...

BEIGNETS DE FLEURS DE ROBINIER

- Préparer une pâte à crêpes légèrement (1 œuf, farine, lait)
- Tremper les grappes de fleurs en les tenant par la queue
- Faire frire dans l'huile très chaude jusqu'à ce que les beignets soient bien dorés
- Servir immédiatement



SOURCES

- Le livre des Arbres, Arbustes et Arbrisseaux – Pierre Lieutaghi – Actes Sud
- Mangez vos soucis, guide des plantes ornementales comestibles – François Couplan – Ed. Alternatives
- Le régal Végétal, Plantes sauvages comestibles – François Couplan – Ed. Sang de la Terre

