



Fleurs du désert

Fleurs du désert Elles poussent dans le reg, cette surface caillouteuse débarrassée des éléments fins par le vent. Le reg, paysage désertique le plus répandu en opposition à l'erg, le désert de sable qui couvre 20 % de la surface du Sahara&hellip;. Une des plus belles fleurs du désert est l'ornithogale appelée communément asphodèle du désert. L'ornithogale est une plante basse, d'une dizaine de centimètre à petit bulbe très profond émettant une souche souterraine verticale puis déployant au niveau du sol une rosette de feuilles entourant de nombreuses fleurs toutes serrées les unes contre les autres. Cette plante géophyte ou cryptophyte est une plante vivace avec un bulbe lui permettant de passer l'été très chaud (50 &deg;) en étant enfouie dans le sol. L'ornithogale est ainsi inapparente pendant quelques mois de son cycle annuel&hellip;. Et dans le reg, on repère aisément l'armoise formant des grosses touches vert bleuté&hellip;. Plante vivace aux tiges plus ou moins ligneuses, aux capitules jaunes bombés, jaune pâle, assez gros et des petites feuilles très divisées couvertes d'un duvet argenté. L'armoise à l'odeur agréable mais au goût amer est réputée pour ses nombreuses propriétés médicinales : elle est antalgique, antiseptique, anti-diarrhéique. Parmi les fleurs du désert, certaines peuvent être consommées ! Il s'agit de la cistanche et du Shouwwia thebaica. La « cistanche », qui contrairement à ses cousines les orobanches, pâlichonnes avec leurs couleurs pastel, arbore un jaune vif qui la fait remarquer de loin ! « Cistanche phelypae » est une plante parasite qui constitue une ressource alimentaire importante



pour les populations sahariennes. La plante est coupée avant l'épanouissement des fleurs. La partie au-dessous de la zone où naissent les fleurs se consomme fraîche, cuite à l'eau comme les asperges ou séchée puis mis en poudre et mélangée à la farine d'orge. « Schouwia thebaica », c'est le chou, une espèce de salade du désert&hellip;. Plante annuelle vert-bleuâtre à larges feuilles un peu charnues, aux fleurs violettes en grappes à l'extrémité des tiges. Cette plante pousse vite après la pluie et fait ressembler le désert à une prairie. Excellent pâturage pour les dromadaires et les chèvres et pour les humains, les feuilles peuvent également être consommée cuites et ajoutées à des bouillies ou à des sauces. Dans le reg également, la camomille sauvage appelée la « guertoufa ». Plante aromatique et potagère utilisée dans les plats culinaires et sous forme de tisane. Surprenant dans le reg ! On y trouve des coloquintes localement groupées et abondantes. Il s'agit de la Coloquinte d'Asie *Citrulus colocynthis* aux fruits lisses et quasiment sphériques qui passent rapidement du vert foncé strié de jaune au jaune citron puis au blanc au fur et à mesure de la maturation. Les fruits de ces coloquintes ressemblent tout à fait aux coloquintes de France. Il est déconseillé d'en manger car ils contiennent un alcaloïde assez puissant en faible quantité. D'ailleurs les animaux s'en méfient, les dromadaires n'y touchent pas ! J'ai souvenir d'un de mes treks dans le désert où nous avons ramassé de ces coloquintes pour faire une partie de pétanque ! Autres fleurs du désert à découvrir sur mon blog : la Rose de Jéricho, *Selaginella lepidophylla* et, le Pommier de Sodome, *Calotropis procera*. Le 26 octobre 2023 Source web par : moroccohikin