

## Apiaceae

*Smyrniium olusatrum*

Maceron, persil de cheval, grande ache, grand persil de Macédoine

### HISTOIRE

Le maceron a été introduit en France par les Romains, environ un siècle avant J.-C. Ce légume bisannuel (qui pousse sur deux années civiles) a eu son heure de gloire dans les potagers de Charlemagne et il fut très répandu dans les cultures, et particulièrement dans les potagers des monastères particulièrement sur le littoral méditerranéen et atlantique.

Dans le nord de l'Afrique, particulièrement dans les deltas et oasis qui bordaient la côte, les populations consommaient le maceron. Les Egyptiens (deux à trois siècles avant J.-C.) faisaient commerce des graines de maceron qu'ils utilisaient comme une épice.

Sa présence encore visible, près des habitations et des anciennes zones potagères du pourtour méditerranéen, témoigne de ces anciennes cultures.



### DESCRIPTION



Sa tige creuse et sillonnée porte des feuilles larges et luisantes allant du vert clair sur les jeunes pousses visibles à l'automne au vert foncé sur ses feuilles plus âgées au printemps.

Ses feuilles sont composées de trois folioles dentées. Les ombelles composées de petites fleurs jaunâtres attirent les insectes utiles. Les graines d'environ 5 millimètres, très aromatiques, sont noires et ont les côtés saillants.

Le maceron se ressème majoritairement et naturellement dans les sols profonds, frais, riches en matières organiques, assez légers et sablonneux et riches en minéraux.

Le maceron est une plante robuste au port buissonnant, ses tiges florales montantes peuvent mesurer près de 2 mètres de hauteur. Il fleurit une fois dans l'année au printemps, puis sa tige sèche, ses graines durcissent et noircissent puis tombent grâce au vent.

C'est un végétal mellifère, qui attire les insectes pollinisateurs et les héberge en échange de leurs services.

### PROPRIETES ET UTILISATIONS

C'est une plante polyvalente au sens où toutes ses parties sont comestibles, les feuilles, les tiges, les racines, les fleurs et les boutons floraux.

Les feuilles tendres hachées assaisonnent les salades et sont idéales avec du poisson. Elles se mangent aussi cuites comme des épinards. Les jeunes feuilles s'utilisent complètes comme du persil.



Les jeunes tiges, qui sont creuses, peuvent aussi aromatiser les salades ou être confites comme l'angélique. Elles peuvent être utilisées cuites comme des asperges.

Les racines, recouvertes d'une peau noire, se consomment crues ou cuites telles des carottes. L'utilisation des racines est la moins fréquente de nos jours.

Les fleurs agrémentent les salades et les boutons floraux se transforment en câpres.

Les graines, à récolter en août, peuvent être consommées à la manière du poivre. A noter également que le maceron renferme des vitamines et des sels minéraux.

Il est aussi utilisé en phytothérapie et en tant que plante médicinale.

## PROTECTION

Sur le sentier nature, le maceron s'est implanté de manière naturelle. Historiquement, ce n'est pas le lieu de prédilection de pousse de cette plante, ce qui en fait une espèce rare sur le sentier et en région parisienne.

Il est donc très important, afin de le préserver et de lui permettre de se développer, de le respecter. Il ne faut pas le cueillir, l'abîmer ni le prélever.

Il ne faut pas l'abîmer avec des produits dangereux ni jeter des déchets sur ses zones de pousse.

D'une manière générale, des pieds de maceron à l'état sauvage sur toute la zone géographique au nord de la Loire sont des pieds potentiellement rares et il faut les préserver.



*M. TREBOIT Alexis*  
*Association Espaces*