

Photo: Balade

Sud-est

IMG_6261_web

Botanique

Plante rencontrée à :

- Garéoult (83)

Mai 2008



Photo: Balade

Sud-est

IMG_6263_web

Cette fleur est

La bourrache officinale

Spermaphyte

Angiosperme

Dicotylédone

Dialypétale



Famille : Boraginacées

Genre : Borago

Espèce : Borago officinalis (bourrache officinale)

Photo: Balade

Sud-est

Autres

Nom vernaculaire :

la bourrache tire son nom de l'arabe "abu rache" signifiant "père de la sueur" du fait de ses propriétés sudorifiques.

entièrement hérissé de longs poils blancs assez drus qui peuvent irriter la peau.

Elles attirent toutes sortes d'insectes qui sont friands de leur pollen : la bourrache s'appelle "bee bread" en Anglais (pain des abeilles en traduction littérale).

La bourrache fut introduite en Europe par les Romains et fut popularisée en Grande-Bretagne.



Photo: Balade

Sud Est

IMG_6275_web

Autre

**Étamines saillantes
groupées en cône**



La fleur



Fleurs régulières de deux à trois centimètres. La couleur de la fleur est bleue, plus rarement rose ou blanche. Le calice possède cinq sépales très effilés, la corolle possède cinq pétales disposés en étoile, égaux, soudés à leur base.

Photo: Balade

Sud Est

Autre

La fleur

5 étamines en cône à
anthère noir

1 pistil



Photo: Balade

Sud Est

IMG_6273_web

IMG_6267_web



La fleur



Photo: Balade

Sud-est

IMG_6269_web

IMG_6272_web

La feuille



Les feuilles alternes, ovales, à surface ridée, ont un long pétiole à la base de la plante qui n'existe pas pour les feuilles supérieures. Toute la plante est recouverte de poils courts et fermes

Photo: Balade

Sud-est

IMG_6274_web

La tige

tige cylindrique, épaisse, dressée, hérissée de poils raides, de 20 à 80 cm de haut.



Quelques indications complémentaires ...

<http://jardininfo.com/plantes/borago-officinalis.php>

http://fr.wikipedia.org/wiki/Bourrache_officinale

La bourrache officinale est commune dans toute la France, ou on la trouve au bord des chemin ou sur les terrains abandonnés. Provenant de pays plus orientaux, elle s'est échappée des jardins ou elle était cultivée pour ses propriétés culinaires et elle a depuis collinisé l'Europe. C'est une vivace aux fleurs d'un bleu profond qui peut-être utilisée dans un massif ornemental.

De la bourrache officinale, ce sont essentiellement les feuilles et les fleurs qui sont consommées. Les feuilles crues et hachées accompagnent les salades, les crudités ou les sauces. Elles peuvent également se consommer cuites. Les fleurs peuvent servir à agrémenter des salades mais elle peuvent aussi être utilisées séchées en infusion.

QUESTIONS ?

