



# Plantes compagnes en Alsace : symbolisme, traditions, usages et coutumes

**Bernard STOEHR**

Société d'Histoire naturelle et d'Ethnographie de Colmar  
11 rue Turenne, 68000 Colmar  
[b.stoehr@sibbalbdia.com](mailto:b.stoehr@sibbalbdia.com)

**Résumé** – Le végétal accompagne les différentes saisons de vie de l'être humain. Compagnon quasi quotidien, il se déclinait par la pharmacopée traditionnelle, l'usage alimentaire mais aussi la protection contre les mauvais regards dans les sortilèges à usage apotropaïque. La cueillette des fruits contribuait grandement à l'alimentation de l'homme traditionnel alsacien. L'année calendaire sera évoquée ainsi que l'usage de certaines plantes par le marcaire des Hautes Vosges.

**Mots-clés** – usage des plantes en Alsace et dans les Vosges, fonction apotropaïque, symbolisme et protection.

**Abstract** – *Companion plants in Alsace: symbolism, traditions, uses and customs*

Plants accompany the different seasons of human life. An almost daily companion, they were used in the traditional pharmacopoeia, as food, but also as protection against the evil eye, as well as in spells called apotropaic use. The picking of fruit was an important part of the traditional Alsatian diet. The calendar year is discussed as well as the use of certain plants by the marcaire of the Hautes Vosges.

**Keywords** – use of plants in Alsace and the Vosges, apotropaic function, symbolism and protection.

## L'être humain et la civilisation végétale : un métissage

**Prolégomènes** : La plante accompagne l'être humain depuis la nuit des temps. De la cueillette jusqu'à la naissance des premières tentatives de domestication de la plante, le végétal nourrit, soigne le corps, l'esprit de l'homme et permet de se préparer au grand passage que représente la mort. De nombreuses civilisations, pour ne pas dire toutes, trouvent dans le végétal de quoi pérenniser l'avenir de l'humanité, mais voient également dans la plante un compagnon de proximité quotidienne pour lutter contre les forces obscures des démons ainsi que des esprits mal intentionnés à leur égard. Ainsi, l'être humain eut-il l'intuition géniale de découvrir dans la plante, en plus de la nourriture, de quoi prolonger la vie et apaiser la souffrance causée par la maladie du corps et de l'esprit. Le végétal apparaît ainsi comme un héros civilisateur (Mircea 1995), un élément essentiel à la vie. Ainsi par exemple les marcaires récoltaient pour leur alimentation le chénopode Bon-Henri (*Chenopodium bonus-henricus* L.) présent autour des marcairies vosgiennes. Le *bouleau* servait déjà durant le néolithique à fabriquer un goudron pour étanchéifier les jointures des maisons lacustres.

Le végétal apparaît également dans les mythes et les récits d'origine (Mircea 1975). Le passage du cueilleur-chasseur à l'agriculteur-éleveur, incarné magnifiquement par le récit de Cain et d'Abel dans la Bible, en est un bel exemple. Le meurtre de Cain le cultivateur par Abel l'éleveur illustre bien ce passage essentiel dans l'histoire humaine.

Ce récit explicite la crise profonde que les hommes ont traversée lors du passage très progressif du nomadisme vers la

sédentarisation. Cette étape charnière, relativement longue selon les régions, modifie également les écosystèmes et agit sur la sélection des espèces. Notre mémoire inconsciente porte en elle notre histoire lointaine.

La plante s'affirme dans toutes les cultures comme une expression du divin, de l'action de Dieu parmi les êtres humains. Le lys blanc (*Lilium candidum* L.) qui apparaît dans les œuvres picturales durant tout le Moyen Âge, incarne la virginité et la pureté de Marie. Le buisson ardent dans le désert de Madian permet la révélation de Dieu à Moïse. Dans certaines cultures africaines, l'arbre régule la vie sociale ; dans la culture amérindienne, le totem dressé rappelle l'inextricable relation entre l'univers des vivants et des morts. En Europe, le tilleul apaise les conflits et aide à rendre justice sous sa protection au centre du village. Que dire encore des cultures du Pacifique et de l'Océan Indien où la plante croise toutes les étapes de la vie, du berceau jusqu'à la tombe ?

Pour conclure ces remarques, nous voyons bien que le végétal se trouve au cœur des civilisations humaines (Stoehr 1979). Il est temps aujourd'hui de reprendre conscience de cela à l'heure où la biodiversité est gravement menacée sur terre et risque de menacer les chances de survie de l'espèce humaine.

**La plante au cœur de la vie...** La connaissance de la plante sous tous ses aspects, également mythologiques, nous plonge dans l'histoire même du rapport de l'humain avec la nature. De cette façon, la plante investit le cœur de la vie humaine y compris dans sa dimension spirituelle. L'année calendaire ecclésiastique permet de garder vivante la générosité des bienfaits de la nature.



**Figure 1** – Les Hautes-Vosges

**A.** Vue sur le Hohneck du chemin du Schiessroth vers le col du Schaefferthal (carte postale; non datée) ; **B.** Marcaire probablement à la ferme du Steinwasen d'après Hans MATTER (1893 - 1963).

Chaque période possède un cortège de fleurs et de plantes significatif apposé dans la maison. Noël avec le sapin, les roses de Noël, les épices d'Orient. À Pâques, les bouquets de fleurs vernalles garnissent la maison ainsi que le nid de Pâques. À la Fête-Dieu, on fait bénir à l'église les branches de buis, de genévrier sabine, ou d'autres plantes selon les régions d'Alsace. Ainsi bénies, ces herbes protègent le foyer familial de toutes influences ou regards mauvais et possèdent ainsi une fonction apotropaïque (conjure ou détourne le mauvais sort).

**Soigner, nourrir et protéger...** Dans la tradition, la cueillette signifie que la nature offre à l'être humain de quoi se soigner, se nourrir ou se protéger des forces néfastes. Le prélèvement des plantes s'effectue dans un respect qui favorise la pérennité de l'espèce afin de permettre aux générations futures de continuer à puiser dans cette générosité de la nature. Les tisaneurs de l'île de la Réunion que nous avons eu l'occasion de rencontrer au cœur de la forêt tropicale, sur les sentiers les moins fréquentés, vivent leur art comme un don gratuit. Aussi, ramasser la plante pour soigner le corps et l'esprit s'effectue-t-il sans compromettre telle ou telle espèce, dans une complicité avec les pouvoirs que recèle la nature. Pas de place pour une vision utilitariste de la plante. On favorise la cueillette plutôt le matin avant le lever du soleil par exemple. Malgré nos enquêtes auprès des bûcherons de la vallée de Munster (Figure 1), nous n'avons pas trouvé de traces de la pratique du cercle magique autour de l'arbre avant de l'abattre. Ce rituel existait dans les régions germaniques ainsi que dans l'Est de l'Europe. Il s'agissait, par ce rituel, de rendre favorables les forces de la nature malgré le prélèvement de l'un des leurs.

### **Le végétal accompagne les fêtes et les grands passages de la vie**

Dans les rites et la pensée traditionnelle, une plante peut offrir des effets opposés selon le moment et la période à laquelle elle sera prescrite. Une plante peut être à la fois apotropaïque (du grec "qui détourne des maux") donc protectrice, mais aussi

être utilisée par la sorcière médiévale pour infliger des "maux". C'est le cas de la mandragore (*Mandragora officinarum* L.)

Nous aborderons les deux grands temps de la vie chrétienne afin d'illustrer notre propos : Noël et Pâques.

La présence du sapin lors du cycle de douze jours entre Noël et l'Épiphanie, les "Lostage", jalonne toujours encore notre univers alsacien et vosgien. Le sapin (*Abies alba* Mill.), conifère gardant sa verdure toute l'année, symbolise dans les cultures de l'Europe un potentiel de vie bénéfique pour l'être humain. En Roumanie et en Bulgarie, on déposait un rameau de sapin durant la période des "Lostage" dans un vase rempli de pommes et de petits pois. Ce rite procurait santé et richesse (pratique de la "Colinde" citée par Mircea Éliade). Sébastien Brandt en 1498, dans la Nef des fous, signale une croyance répandue en Alsace selon laquelle ceux qui ne mettaient pas de sapin de Noël dans leur habitat ne vivraient pas jusqu'à la fin de l'année suivante ! À partir du XVI<sup>e</sup> siècle, les attributs symboliques de la chrétienté décorent le sapin : la pomme, l'hostie, les roses en papier.

Entre Noël et l'Épiphanie, les gens s'abstenaient de consommer des légumes en gousses. Ces légumineuses en grains composaient les repas funèbres dans toute l'Europe. Il fallait proscrire un rituel de mort lors de cette période de naissance. Ce n'est que le 6 janvier que le tabou est levé avec le partage de la galette des rois et sa fève qui donne fécondité et vie à celui qui la trouve.

La période autour de Pâques se révèle particulièrement riche en usages botaniques. Cette semaine sainte qui clôt le carême se nomme Karwoch (le radical car ou caro signifiant triste).

Le bouquet des neuf herbes (Nienkritergamias) était consommé lors du repas du jeudi vert (Jeudi Saint, Griendonnerstig provenant de grünen l'acte de pleurer) (Leser & Stoehr 1998). Les prés offrent alors les dons de Dieu en abondance, incarnés dans les végétaux du printemps. Peu importe les espèces qui varient largement selon les villages et les vallées, celles-ci protègent de la maladie et nettoient le corps des impuretés de l'hiver. Le printemps assure un renouvellement de

la vie, les forces nouvelles après le sommeil de l'hiver vont généreusement apporter à l'homme vigueur et santé.

On recueille la sève de bouleau qui empêche la chute des cheveux et surtout régénère et fortifie le corps. Cette pratique est mentionnée par Hieronymus Bock en 1539 et se trouve également dans les traditions orales de Stosswehr (communication personnelle Léon Schaffhauser 1977). Nous avons recueilli de la sève de bouleau durant de nombreuses années ! Cette pratique semblait être fréquente dans la vallée de Munster.

Le prêtre bénit les rameaux le dimanche des rameaux : le buis, le houx, le noisetier et des plantes apotropaïques qui protègent la maison de la foudre et de l'incendie mais rappellent également l'entrée triomphale du Christ à Jérusalem. Mais ces plantes bénies apposées au-dessus du linteau des portes apportent également prospérité et renouvellement, protection contre le mauvais esprit rappelant le renouveau bienfaisant de la nature. La croyance en ces mauvais esprits s'avère particulièrement vivace dans les vallées vosgiennes des deux versants. Les mauvais esprits sont nommés dans nos traditions respectives le *Schratzmanala* ou *Pfaffagajanks*, esprit des montagnes dans la vallée de Munster ou le *sotrey* (esprit malfaisant qui saute) dans les vallées des Vosges occidentales.

## Usages et plantes

Nous venons de le constater, la frontière entre la magie, la religion et la médecine par les plantes reste pour nous difficile à décrypter, car les liens entre ces éléments sont très étroits. Sachons que ces réalités ne font qu'un ensemble dans les croyances et la mentalité populaires d'antan. La maîtresse de maison était souvent le médecin familial qui connaissait par la tradition orale les recettes de plantes, la stimulatrice d'une vie spirituelle enracinée dans la prière et le respect des préceptes divins.

Par ailleurs, il est important de rappeler que pratiquement tous les aliments végétaux ont été des remèdes et certains remèdes ont été servis en plat. La frontière entre les deux reste parfois très floue.

Comme le rappelle Jean Guilaine, la base de notre alimentation s'enracine dans les pratiques alimentaires du néolithique (Guilaine 2011). Au paléolithique, à l'époque nomade, la nourriture était beaucoup plus variée que l'on imagine : beaucoup de champignons, algues, plantes, noisettes, glands, baies sauvages. Dans quelle mesure n'avons-nous pas gardé dans notre inconscient des traces de cette époque de cueillettes et d'économie proche des milieux naturels, qui ont perduré à travers les millénaires jusqu'à nous ?

Les premières cultures de plantes alimentaires remontent, en Alsace, au néolithique. Plus en arrière, les hommes du paléolithique vivaient de la chasse et de la pêche et se nourrissaient de baies sauvages.

En Europe, de nombreuses plantes à l'état sauvage étaient ramassées, asperge, betterave, carotte, cardon, céleri, chicorée, laitues, mâche, oseille, etc... Cette tradition ancestrale remonte très loin dans le temps et perdure jusqu'à nos jours. Cet héritage

inconscient nous rappelle nos origines où la cueillette et la chasse assuraient la subsistance du groupe humain. La tradition de ramassage de baies, de plantes médicinales et alimentaires dans la vallée de Munster a profondément marqué notre enfance. Ce savoir empirique se communique, encore aujourd'hui, de génération en génération.

Les indices de cueillette de 9 000 av. J.-C. environ, révèlent des coques de noisettes brûlées qui ont été récoltées sur les sites archéologiques de la région d'Oberlarg dans le Haut-Rhin. S'agit-il de pratiques de conservation et de séchage ou de consommation de noisettes par torréfaction, nul ne sait. Entre 6 000 et 4 000 av. J.-C., arrivent des plaines de l'Est et de la région du Danube des cultivateurs et des éleveurs. Cette population migratrice amène probablement des pratiques culturelles nouvelles dans ce monde de chasseurs et de cueilleurs qui vivent alors dans notre région. Cette civilisation du néolithique (4 500 à 2 000 av. J.-C.) marque le passage d'une économie fondée sur la chasse et la cueillette à une économie pastorale et agricole qui implique une sédentarisation et la construction d'habitats établis pour durer. Cette sédentarisation permet de mieux cerner les types de plantes cultivées et le cortège floristique qui accompagne ces cultures.

Les sites archéologiques comme celui de Reichstett (Thevenin *et al.* 1977) ont livré quelques macro-restes (fossiles animaux ou végétaux de grande taille), ainsi que des pollens qui montrent bien les types de céréales cultivées (Hatt 1937), ainsi que les plantes qui les accompagnent comme la stellaire *Stellaria media* (L.) Vill., ou la renouée faux-liseron *Fallopia convolvulus* (L.) Á. Löve. Des traces de goudron végétal témoignent déjà de l'utilisation de l'écorce de bouleau *Betula sp.* de laquelle l'homme tirait une matière qui permettait d'étanchéifier les jointures. La présence de la bétuline dans l'écorce de bouleau évite le pourrissement des habitats. Très tôt durant la préhistoire, l'homme consomme des fruits. Des noyaux de cerises sont découverts aux fouilles de Constance. Du néolithique moyen, le site d'Entzheim (3 500 avant J.C) nous livre l'existence de la culture de trois céréales : l'engrain ou épautre *Triticum monococcum* L., l'amidonier *Triticum diococcum* Schrank.ex Schübel, l'orge commune ou orge carré *Hordeum vulgare* L. et d'une légumineuse du groupe des pois *Lathyrus oleraceus* Lam. L'agriculture de l'âge du bronze (1 800 ans av. J.-C.) introduit et diffuse de nouvelles techniques et variétés de cultures dont la productivité est liée à la sédentarisation du groupe humain en Europe.

Ces hommes s'installent sur les terrains loessiques en plaine d'Alsace et domestiquent peu à peu les plantes et particulièrement la culture des céréales. La population du néolithique favorise ainsi les espèces archéophytes (plantes anciennes) qui sont essentiellement des espèces continentales venues de l'Est de l'Europe ainsi que du sud-est avec l'introduction des céréales (Issler 1953). Citons comme archéophyte spécifique l'ivraie enivrante *Lolium temulentum* L. aujourd'hui disparue en Alsace et très rare dans l'ensemble du pays, le liseron des champs *Convolvulus arvensis* L., les chenopodes qui regroupent *Chenopodium album* L. l'ansérine blanche appelés en alsacien (Issler *et al.* 1982) "Schiessmelda", *Lipandra polyspermum* (L.) S. Fuentes, Uotila et Borsch, le chénopode à nombreuses graines, l'arroche des jardins *Atriplex*



**Figure 2** – Plantes compagnes en Alsace.

**A.** Fenouil des Alpes, baudremoine, *Meum athamanticum* Jacq. (Chaume Kastelberg, 2007) ; **B.** Ail victorialis, Ninihaemala, *Allium victorialis* L., (Swalbenest, 2007) ; **C.** Arnica, *Arnica montana* L. (Kastelberg, 2006) ; **D.** Bois joli, Seidelbacht, *Daphne mezereum* L. (Wormspel, 2009).

*hortensis* L. comestible "Gartenmeld" en alsacien, la saponaire ou herbe à savon "Seifenkraut", *Saponaria officinalis* L. utilisée par les anciens grecs comme savon et détergeant, le mouron des oiseaux *Stellaria media* (L.) Vill., la mâche, "Hetscherla", *Valerianella oleria* Poll., (olitoria : le potager), le coquelicot *Papaver rhoeas* L., le bleuet cyanus (kyanos en grec signifie bleu) *Centaurea cyanus* L dans les jachères de la plaine. La vraie camomille *Matricaria chamomilla* L., la fausse camomille *Anthemis arvensis* L. et la verveine, *Verbena officinalis* L. sont devenues des plantes tisanières très réputées.

Celles qu'on appelle communément les mauvaises herbes possèdent une capacité très grande à se démultiplier d'où leur fréquence. Les vivaces tout d'abord peuvent être découpées, retournées, malmenées par la pioche, elles continueront à s'étendre, favorisées par le travail de la terre. Les annuelles se développent à condition que leurs graines mûrissent rapidement avant l'intervention de l'homme. Arrivée à maturation, elles

sèment leurs graines au gré du vent, le galinsoga *Galinsoga* sp. en est un exemple éloquent.

Parmi ces adventices, certaines sont également introduites pour les besoins de la teinturerie comme *Isatis tinctoria* L. qui envahit les bords des routes de ses grandes tiges jaunes, ou pour les besoins de l'apiculture comme le lupin *Lupinus polyphyllus* Lindl., La véronique de Perse *Veronica Persica* Poir. est une autre adventice commune de nos jardins provenant de l'Ouest de l'Asie. Une compagne qui tapisse les vieux édifices de nos villes, la cymbalaire *Linaria Cymbalaria* (L.) Mill. originaire d'Italie introduite au XVI<sup>e</sup> siècle.

#### Quelques plantes de la table alsacienne

La nourriture et les soins du corps se trouvent au centre des travaux des anciens botanistes et préoccupent humanistes et

théologiens qui trouvaient leurs compatriotes trop attachés à la bonne chaire. Décidément, les alsaciens passent pour être de gros mangeurs. Geiler de Kaysersberg, Thomas Murner fustigent dans des poèmes satiriques la trop grande gourmandise de la population. Sébastien BRANT au XV<sup>e</sup> siècle condamne également dans son "Narrenschif" (la nef des fous) les excès de table. L'humaniste Beatus RHENANUS considère la population de Sélestat comme trop adonnée aux jouissances de la table !

La base de l'alimentation alsacienne du moyen âge est principalement composée de légumes. Quelques mentions de leur culture se rencontrent dans les documents anciens : le navet en 1709, le haricot et la lentille 1709, le maïs 1709, le safran choux 1729. Les nombreuses espèces de choux se consomment très fréquemment. D'après le Kreutterbuch de Jérôme Bock de 1577, la choucroute est à Strasbourg un plat alsacien prisé et populaire. Il donne par ailleurs quelques éléments sur la préparation : "Der Cappes ist eingesaltzen" la choucroute est salée, pour la conservation. Assez relevée, elle est parfois assaisonnée à l'aneth odorant.

La mâche, l'oseille, les salsifis, la scorsonère sont ramenés du bassin méditerranéen. La carotte figure parmi les plantes du Capitulaire de Villis. Son ancêtre sauvage se rencontre fréquemment au bord des routes, *Daucus carota* L. belle ombellifère comportant au centre de son ombelle une fleur pourpre. La carotte commune des grecs, romains, germains et des slaves est concurrencée par le panais, *Pastinaca sativa* L., fréquemment cultivé dans les vallées vosgiennes. Le panais est très populaire avant l'introduction de la pomme de terre. Cette racine au goût délicat nourrissait homme et bétail jusqu'à la dernière guerre où elle fut abandonnée.

La pomme de terre originaire de la cordillère des Andes devient à partir du XVIII<sup>e</sup> siècle le tubercule populaire et permet de juguler les famines. Les Espagnols découvrent la pomme de terre en 1532 au Pérou d'où elle connaîtra un long périple, introduite en Espagne en 1533, elle se généralisera tardivement en France. Elle fait sa première apparition en Alsace au Ban de la Roche dans la vallée de la Bruche. D'après Melchior Sebizius, au XVI<sup>e</sup> siècle, cette curieuse tubercule est considérée comme un légume vil et grossier propre à la nourriture des animaux. La famine qui sévit en France en 1709 ainsi que celle de 1725 provoque une accélération de la culture de la pomme de terre *Solanum tuberosum* L. En 1709, le pasteur Walter l'exporte de la vallée de la Bruche sur les marchés strasbourgeois.

Au XVI<sup>e</sup> siècle, le navet connaît également une popularité relatée par Brunfels. Cuit, mis en conserve, ou salé, le navet est apprécié dans les milieux modestes.

Parmi les condiments, l'ail *Allium sativum* L. reste le plus populaire en Alsace. Originaire des steppes d'Asie centrale, il se cultive en Mésopotamie, en Chine, en Egypte depuis les temps anciens. La chronique des dominicains de Guebwiller relate comment se nourrissaient les ouvriers qui édifiaient l'Église Saint-Léger de Guebwiller : "pendant toute la journée, on leur donnait de l'ail et du pain à discrétion, mais le dimanche ils avaient de la viande et toute autre chose en abondance". Au Ban de la Roche, on consomme l'ail des ours comme assaisonnement de la pomme de terre. La ciboule ou ciboulette, *Allium fistulosum* L., originaire de l'Asie centrale est mentionnée dans le Capitulaire de

Villis et se trouve toujours en abondance dans les jardins paysans en Alsace. Ce petit aperçu montre combien l'homme a su, au fil des siècles, tirer profit de l'espace naturel, combien les échanges de plantes cultivées permettent de tenter en permanence de nouvelles cultures.

La culture des arbres fruitiers et la consommation de fruits sont abondantes. Hiéronymus Bock dénombre 16 espèces différentes de pommes.

Les couvents mentionnent en priorité les noix et les poires. En 1600, il existe des ordonnances punissant les détériorations des fruitiers. La noix connaît une grande popularité puisque la seule huile de consommation domestique jusqu'à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle est l'huile de noix.

Parmi les fruitiers autochtones ou originaires d'Europe nous pouvons mentionner le prunier, le noisetier *Corylus avellana* L., le cognassier *Cydonia oblonga* Mill., le framboisier *Rubus idaeus* L., le groseiller *Ribes rubrum* L. (Figure 3D), le cormier *Sorbus domestica* (L.) Spach, le cornouiller *Cornus* sp., l'alisier *Aria edulis* (Willd.) M.Roem et le prunellier *Prunus spinosa* L. D'autres arbres sont venus des contrées lointaines, le noyer *Juglans regia* L. originaire probablement de la mer Caspienne, le cerisier *Prunus* sp. et le pêcher *Prunus persica* (L.) Batsch originaires de Perse, l'amandier *Prunus dulcis* (Mill.) D.A. Webb du Sud de l'Europe, la vigne *Vitis* sp. originaire d'Asie. Le chanvre, *Cannabis sativa* L. apparaît sur le marché alsacien dès le XVI<sup>e</sup> siècle. Il est utilisé par les tisserands pour fabriquer des draps de lit, des serviettes et des cordages. La garance *Rubia tinctorum* L., plante tinctoriale, est également utilisée au XVI<sup>e</sup> siècle pour colorer en rouge les costumes des alsaciennes.

La culture des plantes et des arbres pénètre les moindres interstices de la vie quotidienne de l'homme traditionnel, tantôt nourriture, tantôt médicament, tantôt fruit pour l'élaboration d'huile, d'alcool ou de vin. Dans cet univers, l'énergie mise en oeuvre pour la découverte de nouvelles espèces, les essais d'hybridations nous renvoient à cette vision du monde que possèdent les anciens, de respect et de soumission sacrée à la nature créée par l'ordre divin pour la subsistance de l'humanité.

## Les fruits

La palme d'or dans la vallée de Munster revient évidemment à la myrtille *Vaccinium myrtillus* L., une panacée universelle ramassée de part et d'autre des Vosges avec enthousiasme, entrain et beaucoup d'opiniâtreté pour le cueilleur. L'usage de la myrtille remonte déjà au XVI<sup>e</sup> siècle, indiqué contre la diarrhée et la dysenterie. Un vieux dicton de Lièpvre dit que "quand les myrtilles sont mûres, les médecins peuvent partir en vacances". La myrtille se consomme crue et cuite en tarte. À Soultzeren et Stosswihr, on en faisait du vin et lors de saisons abondantes, on la distillait pour en faire du *schnaps*.

Dans les escarpements des Vosges, d'autres petits fruits se cueillent pour améliorer l'ordinaire telles que les groseilles sauvages *Ribes alpinum* L. et *Ribes petraeum* Wulfen dont on fait une excellente confiture et une très bonne liqueur.

En ce qui concerne les arbres fruitiers, Bock (Pfleger 1938) fait tout un exposé dans son *Kraüterbuch* (1546) sur les



**Figure 3** – Plantes compagnes en Alsace.

**A.** Gentiane, *Gentiana lutea* L. (Kastelberg, 2009) ; **B.** Primevère officinale, Schlesselbliamla, *Primula veris* L. (Stosswihr, 2010) ; **C.** Lycopode, Siewisch, *Lycopodium clavatum* L. (Seestaettle, 2015) ; **D.** Groseille, *Ribes rubrum* L. (Stosswihr, 2009).

différentes sortes de fruits qui existaient. La pomme *Pirus sp.* semble être le fruit le plus répandu. Il en décrit de nombreuses sortes : *Johannisäpfel*, *Augstäpfel*, *Würtzsäpfel*, *Süssäpfel*, *Herrgottäpfel*, *Geussäpfel* ou *Paradiesäpfel*. La pomme à vin est très acide et se nomme à juste titre *Kochäpfel*, *Weinäpfel*, *Henssling*, *Steinling*, *Speyerling*, *Heimelting*, *Frauenäpfel*. D'autres fruits comme le coing déjà cité ou la poire *Pyrus sp.* appelée *Byren* avec tout son cortège d'espèces, les *Fleischbyren*, *Alansbyren*, *Kochbyren*, *Schmaltzbyren*, *Bentzbyren*, se trouvent fréquemment dans nos vergers de montagne.

Pour beaucoup d'habitants des Vosges, le vin était hors de portée économique. Ainsi le cidre le remplace-t-il souvent. L'acidité de ce breuvage éloigne toute tentation des enfants d'en consommer en cachette !

Cette boisson est appelée *Aepfelbinmer*. Les anciens distillaient beaucoup de fruits sauvages et de fruits issus des vergers pour en faire le *Schnaps* qui faisait d'ailleurs des ravages d'alcoolisme dans certaines vallées.

### Les plantes utiles de la marcairie

Certaines plantes servaient à l'usage quotidien (Leser 1987). Le lycopode *Lycopodium clavatum* L. (Figure 3C) appelé *Siewisch* ou *Barlapmoos* qui pousse sur les talus ouverts des forêts de montagne s'utilisait jusqu'à la fin du XX<sup>e</sup> siècle pour filtrer le lait. Grâce au poil hyalin, transparent du à l'absence de chloroplaste dans les cellules à l'extrémité de la feuille du lycopode, il va recueillir l'impureté qui se trouve dans le lait. Une fois utilisé, il était plongé dans la fontaine afin de conserver sa vigueur. L'usage du lycopode était fréquent sur les deux versants des Vosges et se rencontre encore sporadiquement.

Les marcaires de notre famille effectuaient chaque année des fumigations de genévrier *Juniperus communis* L. dans l'étable. La fumée de bois de genévrier fut conseillée lors des grandes épidémies de peste mais aussi de maladie des animaux comme la fièvre aphteuse. Le genévrier possède des vertus antiseptiques reconnues aujourd'hui.

Outre cet usage, il nous semble par ailleurs qu'un rite apotropaïque n'est pas à exclure d'autant plus que le genévrier fait partie des plantes à odeur forte.

Le marcaire utilisait également les rameaux de bouleau *Betula sp.* ou de genêt *Cytisus scoparius* (L.) Link. pour confectionner ses balais pour nettoyer l'étable. Un balai posé à l'envers à l'entrée d'une étable empêche les sorcières de chevaucher les vaches : elles vont s'en prendre au balai !

Certaines autres plantes favorisent la lactation et donnent un bon goût au fromage. C'est le cas notamment du fenouil des Alpes appelé encore baudreinoise, *Bärwurz*, *Barmuetterkrüt* *Meum athamanticum* Jacq. (Figure 2A). Une plante peut également compromettre la production de fromage du voisin marcaire. La tradition nous rapporte qu'il suffit d'introduire dans l'embouchure de l'arrivée d'eau de la fontaine un brin de bois joli ou bois gentil, *Seidelbascht*, *Daphne mezereum* L. (Figure 2D), pour empoisonner l'eau que boiront les vaches.

### Quelques plantes pour soigner

L'arnica *Arnica montana* L. (Figure 2C) qui croît sur les Hautes-Chaumes fait partie de ces plantes antiseptiques à appliquer sur la blessure qui cicatrise rapidement. Par ailleurs, elle calme les douleurs liées aux contusions. Matthioli (XVI<sup>e</sup> siècle) qui décrit le premier cette plante et mentionne déjà ces usages sus-cités.

La gentiane jaune *Gentiana lutea* L. (Figure 3A) dont le rhizome possède une saveur acre et surtout très amère aide à la digestion après les repas trop plantureux. Frédéric Kirschleger (1860) explique comment est fabriqué le *schnaps* de gentiane qui est également conseillé aux personnes mélancoliques. Le ramassage du rhizome de gentiane *Gentiana lutea* L. s'effectue encore sur certains bans communaux qui autorisent sa cueillette. L'alcool de gentiane fait partie des panacées universelles, tantôt liqueur, tantôt médicament.

La pharmacie populaire des Vosges comprend des usages de plantes médicinales comme la reine des prés pour ses qualités anti-inflammatoires. La primevère officinale *Primula veris* L. (Figure 3B) qui pousse dans les sous-bois fait également partie de ces plantes citées par nos anciens comme Leonhard Fuchs (1501-1566) ou Jacobus Theodorus Tabernaemontanus (1522-1590). Ils la conseillent macérée dans le vin contre les problèmes de nerfs. La primevère "à tisane" possède des taches orangées dans la corolle contrairement à la primevère des bois dont la corolle est jaune pâle. Le houx, *Stachelpalm*, *Ilex aquifolium* L. séché et cuit en décoction soigne les toux durant la saison froide. Le lichen d'Islande appelé *Islandisches Moos*, *Cetraria islandica* (L.) Ach. est conseillé dans les cas de fortes toux, comme le houx. Contrairement à sa désignation germanique, il s'agit en fait d'un lichen et non d'une mousse. Fréquent sur les Hautes Chaumes et dans toute l'Europe du Nord, ce lichen s'utilise en tisane et on confectionne du pain avec sa farine durant les périodes de disette en Islande (communication orale, juillet 2011 à Hveravelir, en Islande). Kirschleger le préconise contre toutes les maladies des bronches.

Sur les murs du poulailler pousse la chélidoine, *Haxamelich*, *Chelidonium majus* L. dont le suc orange brûle les verrues après plusieurs applications. Bien d'autres plantes mériteraient d'être

citées mais nous n'avons pas d'objectif d'exhaustivité, il nous paraissait intéressant de noter quelques espèces fréquentes et caractéristiques dans leur usage médicinal.

### Se protéger contre les forces maléfiques

Kirschleger mentionne le sureau *Sambucus nigra* L., présent devant chaque maison, chaque marcairie, car dans la vallée on le considère comme un arbre protecteur. Le sureau intervient effectivement dans nombre de rituels magiques de guérisseurs en Europe.

Le dimanche des rameaux, les paysans de nos contrées faisaient bénir par le prêtre la baguette de coudrier, *Haselruat* *Corylus avellana* L. Ce rameau ainsi béni protège le bétail des sorciers et sorcières.

Les Archives municipales de Munster relatent des infractions de marcaires qui utilisaient certaines plantes interdites. En 1739, un marcaire de Stosswehr dut payer une amende pour avoir donné à ses vaches une racine de Meisterwurz, impéatoire, *Imperatoria ostruthium* L. mélangée à du sel afin d'améliorer la qualité de son beurre. Cela révèle des circulations de plantes non autochtones, car cette espèce ne pousse pas dans les Vosges. En 1743 fut découvert dans la poche du marcaire du Wiedenbach une racine de carline, *Eberwurtz*, *Carlina acaulis* subsp. *caulescens* (Lam.) Schübl. & G. Martensce qui était strictement interdite. La carline acaule existe dans le massif du Petit Ballon, ainsi que dans deux ou trois autres localités. Cette espèce reste rare dans notre région. S'agirait-il plutôt du chardon doré *Carlina vulgaris* L. ?

L'ail *Allium sp.* était un remède et un condiment très apprécié au point qu'un médecin colmarien du XVI<sup>e</sup> siècle, Lorenz Friess, reproche fermement aux paysans alsaciens de manger de l'ail à cause de l'odeur forte qu'ils dégagent : "*Er wirft das Knoblauchfressen vor, dass sie stincken wie die alten Böcke*" (Il reproche la consommation d'ail parce qu'ils puent comme des vieux boucs). L'ail constitue en effet un remède pour les maladies infectieuses et surtout préserve des maladies de toute sorte telle que la peste, à croire de vieux botanistes comme Brunfels Otto ou Melchior Sebiz. Ils conseillaient "*das morgens früh nuchterlings Knoblauch essen ist des Bauern Tériac in der Pestilenz und anderen sorglichen und gefährlichen Krankheiten*" (manger de l'ail le matin à jeun est une thérapeutique pour le paysan contre la peste et autres maladies pénibles et dangereuses).

Dans les Vosges, on ne trouve aucune trace de mandragore, mais en revanche l'ail victorialis *Allium victorialis* L. (Figure 2B) était connu pour rendre invincible contre toute blessure et toute magie. Lisons Kirschleger : "Et le fermier se taira de crainte de se compromettre auprès des divinités infernales ou de passer pour un homme superstitieux : la victorialis reste vainqueur de tous les maléfices de l'esprit de mensonge et de la perfidie. La victorialis placée sous le seuil de la porte de l'étable empêche le malin d'y entrer".

L'usage des plantes dans la culture traditionnelle du paysan vosgien se rencontre à tous les carrefours de la vie humaine. L'année calendaire se rythme au fil des plantes, des fruits et des

légumes que nous offre généreusement la nature. Celle-ci inspire à l'homme traditionnel reconnaissance et d'humilité.

**Remerciements** – L'auteur tient à remercier Bernard SCHAFFNER, de la Société d'Histoire du val et de la ville de Munster, pour l'iconographie ancienne.

## BIBLIOGRAPHIE

- Guilaine J. 2011.** Cain, Abel, Ötzi : l'héritage néolithique, Paris, Gallimard, 157 pp.
- Hatt J.P. 1937.** Contribution à l'analyse pollinique des tourbières du N.E. de la France. Bulletin du Service de la carte géologique d'Alsace et de Lorraine, 4 (1) : 1-79.
- Issler E., Loyson E. & Walter E. 1982.** *Flore d'Alsace. Plaine rhénane, Vosges et Sundgau.* 2<sup>ème</sup> éditions. Société d'étude de la flore d'Alsace, Institut de Botanique, Strasbourg, 621 pp.
- Issler E. 1953.** Histoire de la forêt haut-rhinoise dans ses rapports avec les climats et les premiers hommes au cours du quaternaire. *Bulletin Société d'Histoire Naturelle de Colmar*, 44 : 4-12.
- Kirschleger F.1860.** Flore d'Alsace, guide du botaniste herborisateur et touriste. Paris, p. 283 relatifs à la flore d'Alsace et des Vosges depuis e XVI<sup>e</sup> siècle jusqu'à nos jours. Strasbourg, Paris, Deuxième vol., I-C.

- Leser G.1987.** Les marcaires. Edit. Oberlin, 43-48 pp.
- Leser G. & Stoehr B. 1998.** Plantes croyances et traditions en Alsace Ed. du Rhin, 160 pp.
- Mircea E. 1995** Histoire des croyances et des idées religieuses. Tome III, Paris, Payot. 232 pp.
- Mircea E.1975.** Le mythe de l'éternel retour. Paris. Gallimard.
- Pfleger A. 1938.** Äpfel und Birnennamen im 16 Jahrhundert, Elsassland, tome XVIII.
- Stoehr B.1979.** Symbolisme et rôle des plantes dans les arts et traditions en Alsace. Université Sciences Humaines de Strasbourg. 85 pp.
- Thevenin A., Sainty J. & Poulain-Josien Th. 1977.** Témoignages des premières activités agricoles en Alsace. *Revue des Sciences sociales de la France de l'Est* (numéro spécial) : 176-186.

Soumis le 27 janvier 2025 | Publié le 8 mars 2025  
doi:[10.5281/zenodo.14964481](https://doi.org/10.5281/zenodo.14964481)