

Le géranium robert - *Geranium robertianum*



Le géranium robert est une plante de la famille des géraniacées. Il s'agit d'un vrai géranium, car les fleurs qui sont connues comme géranium, dans nos jardinières, sont en fait des pélargonium et sont arrivés en France dans le dernier quart du XVII^e siècle, en provenance du Cap, en Afrique. Le géranium rosat, cultivé pour son huile essentielle est également un pélargonium. Mais tous, vrais et faux géranium appartiennent à la famille des géraniacées. Le nom du géranium est composé de deux mots évoquant les deux particularités de la plante : géranium vient du grec géranos qui signifie grue. La grue a un long bec effilé auquel ressemble le fruit du géranium robert. Enfin, robert vient du mot latin ruber qui signifie rouge, car les tiges du géranium sont rouges. Vous pouvez voir tout cela sur les photos ci-dessous.



Tiges rouges

©Le Courtil
des Simples-AC



Pistil qui s'allonge

©Le Courtil
des Simples-AC



Pour devenir un fruit en forme de bec de grue

©Le Courtil
des Simples-AC

Feuilles simples très découpées, palmées

Le géranium, dans certaines régions, est une indésirable du jardin, où elle se multiplie sous forme de petites rosettes (voir photo). Elle est de petite taille, avec des fleurs roses, à 5 pétales entiers, légèrement échancrés au sommet. Les feuilles sont très découpées mais elle sont simples et non composées. On dit qu'elles sont palmées. La tige, rouge, est velue.



©Le Courtil
des Simples-AC



©Le Courtil
des Simples-AC

Le géranium robert est une plante médicinale peu utilisée dans la pharmacopée actuelle. C'est une plante astringente de la famille des hémostatiques, c'est-à-dire qu'elle arrête le sang. On peut l'utiliser pour soigner des plaies, en cataplasme ou lotion. J. Palaiseul signale qu'elle soigne la diarrhée (grâce à ses tanins astringents), les hémorragies internes, les règles abondantes (comme l'achillée), la gastro-entérite et le diabète. On la consomme alors en décoction (plante entière). En bain de bouche, elle soigne les inflammations de la gorge et de la bouche, en compresse elle agit contre l'inflammation oculaire. Elle peut être considérée comme comestible, mais elle a une odeur désagréable quand on la froisse entre ses doigts. De ce fait, je recommande uniquement la consommation des fleurs pour agrémenter une salade ou un plat.