Plantes utilitaires

Plantes Textiles

Lin : tige mise dans l'eau à « pourrir » puis tressée pour faire des textiles donnent des fibres robustes. Les graines utilisées pour la cuisine (sur le pain) ou la peinture. On fait des huiles pressées à froid pour l'usage culinaire et pressées à chaud pour un usage artistique et industriel. Il contient un mucilage adoucissant et elle peut prévenir des thromboses et des carences nutritives.

Coton : les graines sont utilisées dans l'eau puis filer pour filer des textiles (les poils qui entourent les graines) depuis 2500 ans. En pressant les graines on obtient une huile comestible. Il aurait une certaine efficacité comme contraceptif masculin, antiviral, antibactérien, calme les douleurs menstruelles. Les fleurs sont roses crèmes.
Chanvre : beaucoup utilisé pour faire des cordes ou au début pour faire les jeans car elle donne des fibres solides. Les fleurs, feuilles, graines, résines sont fumées (hachich) comme médicament ou drogue, stimulant due à la cannabine (alcaloïde) qui donne des sensations agréables, des hallucinations, des délires. Interdit comme médicament ou drogue. Famille des hibiscus.

Ortie de Chine : on l'utilisait pour faire de la pâte à papier, qui servait à fabriquer les billets de banque. Abandonnée aujourd'hui, trop de contrefaçons possibles.

Ortie : aromatique, les jeunes pousses sont cuitent en légumes, on fait de la bière, des tisanes riches en fer (bon pour les anémiques). La tige fournit une fibre à papier, teinture jaune, stimule la circulation sanguine, purin pour les plantes contre les insectes. Les feuilles sont couvertes de poils urticants (histamine) qui perdent leur pouvoir quand il est séché ou bouilli, ou quand on le prend par en dessous. Le rhizome est tonique pour le cuir chevelu. Les graines luttent contre la tuberculose, il soulage l'arthrite, la goutte, elle est astringente, digestive, diurétique. En cataplasme contre les eczémas, les brûlures, les hémorroïdes.

Papyrus : associé à Moïse sauvé des eaux, le papier de papyrus a été crée entre 3000 et 2500 ans avant JC, on utilise la tige triangulaire pour faire du papier, voile, barque, nattes ou comme combustibles. Les rhizomes peuvent se manger et sont médicinal, soulage la digestion, analgésiques, maux de poitrine, grippe. Les tubercules (racines) séchées brûlées éloignent les insectes. Les rhizomes de papyrus aquatiques exhalent un parfum de violette.

Cocotier : le tronc sert de bois de construction, les feuilles de chaumes et de tissus. On utilise les poils sur le fruit pour faire des paillassons. On mange le fruit, la sève (qui peut être fermentée pour faire du vin de palme), on fabrique des huiles solaires et des huiles pour la peau. La coque dure donne des ustensiles, du charbon de bois et est combustible.

Bambou : de 300 à 1000 espèces différentes, on peut manger les jeunes pousses bouillies de certains bambous. Les racines sont diurétiques, fébrifuges, agit contre l'anxiété et l'agitation infantile. La sève chaude est bue pour faire diminuer la fièvre. La tige est creuse mais est très solide pour faire des échaffaudages.

2 méthodes : sécher (saule, lin, lygée, coco, genêt pour faire des paillassons) ou rouissage (macéré dans l'eau pour le coton, papyrus, chanvre).

Plantes Tinctoriales

Garance : on utilise la racine de plus de 2 ans (rhizome : partie souterraine) pour faire du « rouge garance », utilisé pour les pantalons des soldats Napoléoniens III. Elle accroche quand on passe la main à travers ses tiges. On arrache la racine, on la fait sécher et on la broie. On l'utilise aussi pour des examens des os (colore en rouge) et elle lutterait peut être contre certains cancers. La tige feuillue soulage de la constipation.

Pastel : bisannuelle, ce sont les feuilles de la rosette de la 1ère année de culture que l'on utilise. On les laisse macérer dans un bain d'eau, celui-ci devient vert puis bleu clair. On le conditionne sous forme de coque (feuilles pressées) d'où le nom des pays producteurs de pastel (Toulouse) de pays de cocagne. Il était utilisé comme peinture de guerre au temps de Jules César. On peut faire un cataplasme de feuilles sur les ulcères, elle est aussi astringente.

Indigotier : c'est la partie aérienne qui va donner du bleu indigo (bleu foncé) utilisé à l'origine pour teindre les jeans. Il vivait à l'origine en Inde, le bleu foncé est extrait des feuilles laissés macérer dans l'eau. On a aujourd'hui des indigotiers rustiques que l'on a adaptés à nos climats et l'indigotier originel qui vit en serre tropicale. Il sert à rendre les cheveux plus noirs en Inde et il lutterait peut être contre certains cancers. Il lutte contre la dépression et les boutons de chaleur.

Cosmos : donne du jaune, orange, rouge.
Aulne : les chatons avec de l'eau bouillie donne du dorée, les feuilles et l'écorce donnent du jaune, avec du sel de fer on obtient du noir.

Rhubarbe de Chine : le rhizome donne du orange-rouge et les feuilles du jaune.

Genêt : on utilise les rameaux fleurit pour faire du jaune.

Fustet ou arbre à perruque : le bois coupé en copeaux donne du jaune.

Arbre à campêche : le bois du tronc donne du noir.

Ajonc : les branches donnent du jaune avec du sulfate de cuivre ou obtient du vert.

Sumac des corroyeurs : les feuilles donnent du noir au brun.

Gaude : la plante donne du jaune.

Carthame : les fleurs séchées lentement puis misent dans un bain donnent d'abord du jaune puis du rose, beaucoup utilisé au Moyen Age pour les tapisseries et aussi en cosmétique.

Orcanette : la racine donne du rouge utilisé en cosmétique, avec de l'alun on obtient du violet et avec du fer on obtient du gris mais ces couleurs sont peu solides à la lumières.

Mordançage : procédé qui sert à fixer les pigments sur les tissus. On ajoute aux colorants naturels du sel métallique.

Plantes à Parfums

Menthes : poivré, douce, différentes odeurs donc différentes utilisations (douce : thé, taboulé, nems et poivré : sirop, bonbons, liqueurs). Les menthes aident à diminuer les nausées, mal de transport, ainsi que les courbatures, aide à la digestion mais est tonique. On fait des confiseries, sirop, liqueurs (la couleur verte est artificielle), du dentifrice, bain de bouche… donne une teinture du jaune-vert au bronze.

Menthe poivrée : Mentha X piperita var. Mitcham Milly : menthe hybride, on ne peu pas avoir de grains, se reproduit par rhizomes, poivrée à une odeur forte, Mitcham lieu en GB où l'on a découvert pour la 1ère fois cet hybride, Milly 1er lieu de production au monde au 19ème siècle de culture de PAM et notamment de menthe poivrée car bon terrain et beaucoup de demande de Paris, qui est proche.

Verveine : à l'odeur de citron jaune, adoucit la peau. Ce sont les feuilles qui sentent, on en fait des tisanes, bonbons. C'est un insectifuge, elle doit être taillé et protégé en hiver car elle craint le gel.

Immortelle d'Italie : odeur de curry.

Iris : de Florence : fleurs blanches avec de légers reflets bleus. Ou iris pâle : fleurs bleus claires. Iris german : fleurs blanches. Les rhizomes ont un parfum de violette. On raconte que Louis ? se serait caché derrière une colonie d'iris lors de sa fuite et on aurait donné cette fleurs comme emblème de la royauté française (fleurs de Louis devenue fleurs de Lis).

Lavande et lavandin : ce sont les fleurs qui sont utilisées en parfumerie. La lavande vraie vit à plus de 600m d'altitude et la lavande aspic à moins de 600m. le lavandin est un croisement naturel de ces 2 espèces dans les zones où elles poussent ensembles (500-700m d'altitude). Le lavandin est un hybride stérile, il n'y a pas de graines et ne peut se reproduire que végétativement : boutures réalisées en automne. Le lavandin à un parfum moins délicat (plus camphré) que la lavande, on l'utilise donc pour les parfums des produits ménagers et cosmétiques (nettoyant vaisselle, sol, wc, désodorisant, savons) mais comme il produit plus d'HE (il produit 2 fois plus de fleurs qui ont une teneur 2 fois plus d'HE, donc il produit environ 4 fois plus que la lavande vraie). Il est donc moins cher que la lavande (tous les champs de Provence bleus rectilignes sont des champs de lavandins). La lavande vraie produit de luxe sera utilisé pour les parfums. On l'utilise dans les shampoings anti-poux, en sachet dans les armoires pour faire fuir les mites. Elle soulage les piqûres d'insectes, les petites coupures, elle est antiseptiques, elle combat l'acné. On peut manger ses fleurs, faire des confitures…

Rose de Damas (beaucoup d'épines) ou rose à mille feuilles (peu d'épines) : on utilise les fleurs pour faire du parfum (pas comestibles), très cher car produit très peu HE.

Arum : odeur de produits avariés, qui attirent les mouches, contenue dans les fleurs.

Sauge sclarée : odeur des feuilles et fleurs légères attirent les abeilles. Elle sent la transpiration, le pamplemousse et l'urine.

Ladanum : elle a la tige et les feuilles collantes, on s'en sert pour fixer les parfums.

Plantes aromatiques, condimentaires et de liquoristeries

Origan : beaucoup dans les pizzas, il y a 50 espèces différentes.

Absinthe : on en faisait de l'alcool, liqueur qui rendait fou à forte dose, il y a une substance neurotoxique (qui détruit le cerveau) contenu dans l'HE : la thuyone, aujourd'hui on en retrouve car la substance toxique a été retirée. En purin pour lutter contre les chenilles.

Basilic : on consomme les feuilles fraiches et non sèches car elles perdent une bonne partie des HE et du parfum.

Persil : rafraichit l'haleine, contient beaucoup de fer et de vitamines A et C, est bon pour diminuer les tâches de rousseur.

Houblon : n'entrait pas au départ dans la composition de la bière, mais servait de conservateur et comme cela avait bon goût, on l'a conservé comme ingrédient. Est sédatif, on mettait les inflorescences sous les oreillers des insomniaques. Ce sont les fleurs femelles que l'on utilise. Il fait partie de la même famille que le cannabis. Les fleurs et les cônes donnent une couleur cannelle.

Gentiane : on utilise la racine de plus de 5 ans, on en fait de la suze et autre alcool amer.

Thym : digestion, rhume, il est antiseptiques, on l'utilise pour parfumer les savons, lotions…

Moutarde : ce sont les graines que l'on écrase dans de l'eau froide (sinon la moutarde n'est pas forte), les romains en mettaient dans leurs chaussures pour ne pas avoir mal aux pieds. Il aide à la circulation sanguine, elle à un effet puissant sur le nez. Les moutardes étaient beaucoup produites dans les régions de vins (Bordeaux…) car avec le vin qui a tourné (vinaigre) on fabrique la moutarde. Moutarde de Dijon : moutarde, vinaigre, sel, acide citrique.

Pimprenelle : les feuilles ont le goût de concombre.

Ail : c'est le bulbe que l'on consomme, il a des propriétés antiseptiques et aide à la circulation sanguine. Il éloignerait le mal (vampires), on raconte que le 1er conflit social aurait eu lieu à cause de la suppression d'une ration d'ail à des esclaves égyptiens. Il neutralise le venin des insectes. Réduit en infusion contre les pucerons.

Réglisse : c'est la racine traçante, très longue de plus de 3 ans, que l'on mange, mâche. Il favorise la digestion.

Coquelicot : on peut utiliser les fleurs pour faire des sirops, bonbons (on les presse). On peut faire une teinture avec les fleurs pour obtenir du rose.

Violette : les fleurs colorent la salade, ce sont les feuilles que l'on récolte pour leur parfum car plus de masse et donc plus pratique. On la met dans des bonbons, pâtisseries. Ce fût l'emblème de Toulouse (grande production), elle agit contre la mélancolie, l'insomnie ou les maux de têtes. Aujourd'hui cultivé à Tourette-sur-loup près de Grasse.

Crocus : vient d'Asie, ramenés par les croisés, il donne une teinture sacrée en Inde. On utilise les stigmates rouges des fleurs comme épices (safran) en filaments ou broyés. Il sort ses fleurs en automne, se reproduit et se développe en hiver et se repose au printemps-été. C'est l'épice la plus chère au monde, on la ramasse à la main (long). Elle calmerait les nerfs, on fait sécher les stigmates (rapidement) on les passe dans l'eau pour obtenir du jaune. Il y a 3 stigmates par fleurs, il en faut 5000 pour faire 25g de safran qui se vend 2000 euros le kg.

Pissenlit : on en fait des liqueurs, il donne du magenta. On peut manger ses jeunes feuilles.

Capucines : originaire du Pérou, les boutons floraux peuvent être mis dans du vinaigre, cela se mange comme des câpres. On peut manger les fleurs (poivrée) ou les mettre en décoration dans la salade. Elle fortifie les cheveux. Suivant la nouvelle mode de manger des fleurs, on mange fleurs, feuilles et fruits, mais déjà consommé du temps de Marie-Antoinette.

Plantes médicinales

Aneth : on fabrique des bonbons à l'anis, on l'utilise contre le hoquet (graines brûlées que l'on sent) ou en frottant les graines sur les courbatures.

Millepertuis : huile rouge qui sert de cicatrisant, elle est photo-sensibilisante. Sert d'antidépresseur et recherche pour lutter contre le sida. On peut obtenir du rouge qui est soluble dans l'alcool (donne au whisky sa couleur porto).

Consoude : on fait avec ses feuilles un emplâtre, grand fertilisant comme purin ou tel quel. On peut faire des beignets avec ses feuilles qui ont le goût de sole.

Orpin : à u goût de poivre (comestible), on dit qu'il soigne les cors et les verrues (théories des signatures selon la forme de la plante).

Pavots : on peut utiliser les graines pour mettre dans du pain ou des gâteaux. On fait avec cette plante la morphine (pharmacie : fruit entier séché : capsule) puis l'opium et l'héroïne (lait de la capsule séché), c'est un calme douleur, narcotique qui facilite le sommeil.

Ginkgo : sert pour préserver et stimuler l'intelligence. Seul arbre qui a résisté à la bombe atomique d'Hiroshima. On l'appelle l'arbre aux milles écus : feuilles d'un beau jaune d'or.

Souci : les fleurs oranges servent à faire une huile qui apaise les griffures (piquent moins), laisser macérer dans l'huile végétale les fleurs pendant 1 mois puis filtrer. Sert parfois comme falsification du safran (pétales séchées), ainsi que le carthame.

Joubarbe des toits : protégerait de la foudre, Charlemagne obligea les gens à en mettre sur tous les toits.

Bleuet : suivant la théorie des signatures, la forme des fleurs ressemblant aux yeux, il soignerait les yeux et c'est vrai.

Pavot de Californie : il sert de tranquillisant, contre les insomnies et les maux de dents.

Tilleul : sert pour calmer le stress, les insomnies, agitations.

Saule : pousse dans les lieux humides, donc suivant la théorie des signatures, il soigne les maladies liées à l'humidité, c'est vrai pour les rhumes. On en extrait la saliciline (aspirine). On utilise le bois pour faire du fusain d'artiste ou faire de l'osier ou des battes de crickets, les tiges sont séchées puis tressées en paniers, chaise.

Homéopathie : soigner le mal par le mal, dilution des propriétés toxiques des plantes pour avoir quelques choses de bénéfiques (vaccins) : 30CH = 1 sucre dans la mer.

Plantes toxiques

Sumac vénéneux : très allergisant toutes les parties (feuilles même séchées, rameaux, racines), vient des USA vit au bord des routes et dans les fossés, on l'utilise en homéopathie contre les rhumatismes. Il agît comme l'ortie, mais on ne sent pas la brûlure sur l'instant (2 ou 3 jours après) provoque des cloques et de graves brûlures (jusqu'au 2nd degré). Certains pompiers voulant éteindre des feus de broussailles prirent des œdèmes pulmonaires. 2 millions de cas par an.

Belladone : les femmes de la Renaissance (vénitienne) s'en mettait dans leurs yeux (fait briller) pour se donner un regard mystérieux, on en extrait l'atropine utilisé dans les auscultations ophtalmologiques pour dilater la pupille. Belladone : belle dame de la renaissance, donne comme effet secondaire des troubles psychologiques.

Muguet : les fleurs ont une très bonne odeur, mais très dure à extraire (tous les parfums sont de synthèse). La plante entière est toxique, graines rouges sert pour les problèmes cardiaques. Fleur emblème récente du 1er mai, avant c'était une fleur rouge (coquelicot) puis à la 2nde guerre mondiale on a décidé de prendre une fleur blanche.

Glycine : fleurs en grappe bleus violacés, très parfumés. A des propriétés hydratantes, on l'utilise pour les parfums, savons, gel douche. Les fruits dans les gousses sont toxiques.

Digitale : elle contient un produit employé en médecine (avant) la digitaline qui augmente le rythme cardiaque (problème à haute dose). Digitale pourpre donne la digitaline, digitale laineuse donne la digoxine elles ont le même effet mais digoxine est plus efficace.

Mandragore : on raconte que (Harry Potter) lorsque l'on la déterre, sa racine ressemblant à un être humain crie très fort. Cela va soit nous paralyser, soit nous tuer. On dit aussi qu'elle pousse sous les gibets des pendus. Pour la déterrer on l'accrochait à la queue d'un chien que l'on appelait après s'être suffisamment éloigné (il tire et meure). Servait à faire des filtres d'amour ou des rituels de sorcelleries.

Ricin : l'huile est utilisée pour booster les moteurs de voitures, dans la cuisine ou la peinture. A partir de la graine on fait une huile comestible, ou on fait sécher les parties solides (tourteaux) très toxique que l'on chauffe (plus toxique) et on en fait des aliments pour le bétail.

Vigne Noha : importé des USA en France pendant l'épidémie de phylloxera qui décima une bonne partie du vignoble français, cette plante résistante permit de faire du vin. On se rendit compte plus tard qu'il rendait fou (méthanol), irréversiblement par abus.

Plantes insectifuges et insecticides

Mélisse : à une odeur de citron vert, elle insectifuge. On s'en sert pour faire des tisanes.

Pyrèthre : c'est le produit contenu à l'intérieur de la plante (fleurs fanés : capitule) qui est utilisé comme insecticide. On le met dans les insecticides, les grands groupes chimiques reproduisent la substance active et re-fabrique chimiquement pour vendre des produits moins chers. Le produit contenu à l'intérieur de la plante détruit le système nerveux des puces, poux, cafards, punaises.

Tanaisie : l'odeur de la plante entière est désagréable pour les insectes. Elle éloigne les mouches, fourmis, les acariens et les souris. On en met dans les paniers des animaux de compagnie pour les protéger des puces et tiques, on peut aussi frotter la plante sur leur fourrure. La plante entière donne une couleur de jaune à vert bronze.

Menthe pulégium : éloigne les fourmis, puces et pucerons.

Olivier : l'huile des fruits agit par étouffement des voies respiratoires. En alimentation c'est la meilleure huile pressée à froid, les olives vertes ne sont pas mûres, les noires sont mûres.

Tabac : les feuilles insecticides agit sur le système nerveux. Les feuilles séchées sont fumées (narcotique), on les utilise en Amazonie pour faire des cataplasmes contre les entorses ou les coupures ou pour aider à la digestion, c'est un coupe faim.

Tomate : facilite la digestion, les feuilles contre les pucerons en purins contre les insectes.

Œillet d'Inde : les racines produisent une sécrétion qui éloigne les nématodes des tulipes ou des pommes de terre et limite le développement du lierre et du liseron. Les fleurs donnent un colorant jaune.

Santoline : l'odeur de la tige chasse les mites, on en met dans les pots pourris.

Conchocarpus : insecticides, il agit sur la respiration cellulaire des insectes.

Plantes protégées

Adonis : plante ayant la même utilisation que la digitale (cœur) mais en moins fort donc moins intéressante, utilisée aujourd'hui en homéopathie.

Faxinelle : l'huile contenue dans ses fruits est inflammables (feu follet naturel).

Alisier de Fontainebleau : c'est un hybride qui est devenu une espèce. Il provient du croisement de l'alisier torminal et alisier blanc.

Tamier : appelée aussi herbe à la femme battue, on utilise ses rhizomes coupées en morceaux puis pliées dans un linge (photosensibilisante) pour soigner les coups et les bleus.

Prêle : plante relique, avant aussi grande qu'un arbre. Contient beaucoup de silice est bon pour les os.

Herbularius

Sarriette : plante beaucoup utilisées dans les plats de féculents, haricots notamment, d'où son nom d'herbes aux haricots, car elle aide à la digestion des féculents et diminue les flatulences (carminative).

Romarin : les fleurs auraient cette couleur bleue à cause de Marie, elle se serait cachée derrière lors de sa fuite en Egypte et les fleurs auraient pris la couleur de son voile (faux car il n'existe pas de romarin à l'état naturel dans cette région). Les égyptiens l'utilisaient déjà dans les momifications, on dit qu'il aide pour la mémoire, les romains en buvait une tisane chaque jour et s'en installait un morceau comme couronne. Des tests sont en cours dans les hôpitaux pour lutter contre les maladies nosocomiales on pulvérise des HE de romarin et de thym. Il aurait guéri miraculeusement les rhumatismes de la reine de Hongrie (eau de la reine, baume tranquille…).

Angélique : son nom viendrait de l'archange Gabriel, qui aurait apporté en France cette plante pour protéger les habitants contre la peste. Ayant sauvé les gens, on aurait donné son nom d'angélique à la plante. On fait avec ses pétioles (tige qui relie la feuille à la tige principale) des fruits confits. Elle entre dans la liste des ingrédients pour fabriquer la chartreuse, plante de longue vie, a les mêmes propriétés qui le ginseng en Chine.

Balsamite : ou menthe coq à une odeur de menthe douce, mais ce n'est pas de la menthe, c'est une tanaisie. A une odeur de chlorophylle (chewing-gum).

Camomille : on prend des fleurs en tisane contre les maux de têtes ou de ventre nerveux, c'est aussi un relaxant. Les feuilles on une odeur de pomme, l'HE à une couleur bleuté. Déjà citée par les égyptiens, associé au dieu Râ. Ne produit pas de graines.

Sauge officinale : on raconte qu'un groupe de voleurs dévalisait des villages empestés sans attraper la peste, en fait ils étaient immunisés grâce à la sauge. C'est Charlemagne qui l'imposa en France dans tous les jardins. On dit aussi que Louis XIV (qui vécut très âgé pour son époque) en buvait une tasse tous les matins. Au Moyen Age salvia = guérir. Plante pour les femmes (lactation, enceinte, ménopause, règles), sert à la digestion des viandes blanches notamment, pour lutter contre l'asthme et les aphtes. Elle est insectifuge contre les pucerons qui vont sur les capucines.

Rosier de Provins : on l'utilise contre les maux de gorge (boutons floraux non éclos macéré dans le miel = miel rosat), rosier peu modifié, rapporté lors des croisades et donc à garder son parfum et son goût, on s'en sert pour les sirops, bonbons, liqueurs…

Guimauve : ses feuilles douces contiennent un mucilage qui apaisent les écorchures ou brûlures, on dit qu'Moyen Age les coupables ne pouvaient pas tenir une barre de fer rougit, certains s'en protégeaient grâce à la plante qu'il se frottait sur les mains. Les racines étaient utilisées pour fabriquer des friandises médicinales qui calment les gencives des petits.

If : utilisé pour lutter contre certains cancers, les aiguilles brûlées sont insectifuges contre les moustiques. Les graines sont toxiques mais la pulpe de la baie est comestible.

Lis blanc : on trempe les écailles du bulbe dans l'alcool et cela permet d'aider à cicatriser les palies. Les fleurs trempées dans l'huile soignent les brûlures.

Pivoine : sert de talisman, elle protégerait du mauvais œil, des cauchemars. Elle lutte contre les troubles mentaux, utilisé en homéopathie.

Rue fétide : elle est abortive, on en faisait boire une tisane tous les matins aux nones dans les couvents, ainsi qu'aux moines, car elle préserve la chasteté. Elle est photosensibilisante, les feuilles séchées tuent les insectes, utilisés par Léonard de Vinci contre les yeux fatigués.

Aurone mâle : à une odeur de coca cola (feuille) aiderait à soigner les morsures de serpents. Le coca est à la base inventé pour être un médicament (sirop), mais on la transforme en boisson, il n'y aujourd'hui principalement que des produits chimiques.

Livèche : céleri perpétuel, elle est carminative.

Plantes tropicales

Poivrier : il vient d'Asie, on récolte ses fruits qui poussent sur une grappe (très petites fleurs jaunes), selon la maturité des graines on a du poivre vert ou noir (le gris est un mélange de noir et blanc), le poivre blanc : on prend le poivre noir que l'on met a macéré dans de l'eau, on enlève la cuticule (enveloppe du fruit). Il est insecticide et aide à la digestion.

Piment de la Jamaïque : vient d'Amérique, on récolte les fruits, ils ont le parfum de 4 épices : cannelle, poivre, noix de muscade et clou de girofle. Il sert d'antiseptique d'où sa grande utilisation dans les pays chauds.

Cacaotier : vient d'Amérique, on récolte la cabosse (fruit) avec à l'intérieur les fèves (graines) de cacao. On les écrase et on en fait une patte, fondu avec du sucre cela donne du chocolat noir. Si on ajoute du lait : chocolat au lait et pour le chocolat blanc : on fait fondre, on récupère la graisse au dessus du chocolat (huile), o ajoute du sucre et lait. Les mayas se servaient des fèves comme monnaie (grande valeur), il sert d'anti faim et anti-fatigue. C'est Marie-Antoinette qui l'imposa à Versailles. Arbre fleurit sur le bois (caloflorie comme l'arbre de judée).

Café : vient d'Afrique (Ethiopie), on fait griller les graines (torréfactions), c'est un bon tonique. On raconte l'histoire d'un berger qui mettaient ses chèvres à brouter et les ramenaient le soir à la bergerie, or les chèvres ne dormaient pas. Il décida de les suivre le lendemain et vu qu'elles broutaient durant la journée des baies rouges du caféier, ce qui les existaient. Le marc de café éloigne les limaces et les fourmis.

Bananier : sert d'assiette, fruit, toit… on utilise la feuille comme un pansement, elle est antiseptique. La banane aide à la digestion, elle adoucit la peau. Plante à fibre à partir de ses feuilles, on mange son fruit.

Vanille : les fruits (sortent de haricots verts) doivent êtres séchés pour être consommés (2 à 3 semaines) c'est l'une des épices les plus chères, il faut 2 à 3 ans pour que la plante fasse un fruit. Puis il le transforme : le mettre à macérer dans l'eau, puis sécher, puis encore dans de l'eau… elle fait partie de la famille des orchidées, sa reproduction à longtemps été un mystère (c'est un insecte spécifique qui lui permet de se reproduire) aujourd'hui on le fait à la main. Seule de sa famille à faire des fruits dans sa zone naturelle, elle des vertus digestive et stimulante, elle vient d'Amérique.

Cannelle : c'est l'écorce qui est aromatique (2ème ou 3ème) que l'on fait sécher. C'est un stimulante et un antiseptique, elle servait dans l'antiquité pour les embaumements. L'arbre se renouvelle, donc on peut faire 2 à 3 récoltes par an.

Arachide : la plante cache ses fruits (gousses) après fécondation sous terre. Ce sont les graines que l'on mange (cacahuètes), plante qui vient d'Amérique du sud.

Agrumes : l'odeur est contenu dans le zeste (écorce du fruit), lutte contre l'anxiété, la dépression, elle purifierait l'eau, elle vient d'Aise.

Eucalyptus : les feuilles différentes (selon l'âge : ronde et large la 1ère année, puis s'allonge), sert pour les voies respiratoires, il vient d'Australie. Les feuilles donnent du jaune-brun-rouge. Il produit par ses racines un produit toxique pour les autres plantes pour que rien ne pousse dessous.

Aloé véra, jojoba : le suc donne une crème adoucissante et hydratante.

Ananas : crème pour le visage, il sert de digestif et stimule l'appétit. La plante ne fructifie qu'une seule fois (monocarpique), il rejette de souche naturellement.

Jasmin, gardénia : on utilise les fleurs pour faire du parfum. On a formulé l'hypothèse que les plantes à fleurs blanches sentiraient plus afin d'attirer les insectes (peu de couleur mais beaucoup d'odeur), mais ca ne marche pas pour toutes les plantes. L'HE de jasmin concentré à une odeur d'excrément. Utilisé en parfumerie et pour aromatisé le thé. Le jus du fruit frais du gardénia donne du jaune.

Passiflore officinale : médicinale, fleurs analgésique et sédative, fruits comestibles.

Avocat : à des propriétés hydratantes, arbre aphrodisiaques car appelé arbre aux testicules (à cause de la forme de ses fruits).

Sauge à odeur de cassis ou d'ananas : ce sont des plantes qui ont pris ces odeurs (pour surement avoir une meilleure reproduction), mais elles ne donnent pas le fruit. Ce sont les feuilles qui sentent, on les utilise dans l'agroalimentaire, brûlés elles servent de désodorisant.

Géranium odorant : ils proviennent d'Afrique du sud, ils ont différentes odeurs (menthe, pomme, rose, citron…) on s'en sert car ils fournissent plus d'HE (surtout le géranium rosat) et moins cher, l'odeur n'est pas très différentes.

Vétiver : c'est la racine qui contient l'HE, beaucoup utilisé pour les parfums masculins.

Caroubier : son fruit, le caroube, est utilisé comme épaississant alimentaire (pot pour bébé), ses graines (kara) sont utilisé comme moyen de mesure en joaillerie car elles ont toujours le même poids (0,25g).

Rocouyer : les indiens d'Amazonie l'utilise pour faire une teinture corporelle rouge (peau rouge), elle permet de protéger des rayons du soleil et des insectes et favorise le bronzage. On ouvre les fruits, on passe à l'eau pour récupérer les graines et la pulpe qui les entoure, on en fait une pâte que l'on met à sécher. Sert de colorant alimentaire pour les tissus ou la peau. Colorant alimentaire E160B, il est commercialisé sous forme de capsule pour le bronzage.

Henné : les feuilles séchées réduites en poudre donnent une couleur qui peut aller du orange au noir (en ajoutant de l'alcalis). On peut rajouter du jus de citron ou du marc de café pour accentuer la couleur. On teignait les ongles des momies au hénné. Les fleurs donnent un parfum utilisé pour les fêtes religieuses en Inde et en Afrique, il était porté par Cléopâtre, il sert aussi de désodorisant.

Citronnelle d'Afrique ou de Ceylan : plantes à odeur de citron, comme le citron, verveine, géranium, basilic, périlla… citronnelle est un terme générique.

Olivier odorant : les fleurs ont l'odeur d'abricot, sert dans l'alimentaire (yaourt), les chinois l'utilise pour parfumer le thé, il sert aussi en parfumerie.

Pervenche de Madagascar : antidépressif, anti cancéreux.

Salsseparaille : les racines sont diurétiques, antirhumatismales, mangé par les schtroumpfs.

Agave, sisal : on en tire des fibres pour faire des chapeaux, l'agave sert à faire la téquila.

Sapotillier : la sève servait à l'élaboration des chewing-gums.

Curcuma : la racine est utilisée comme épice et comme plante tinctoriale : jaune.

Grenadier : le fruit est comestible, le péricarpe (enveloppe du fruit) est tinctorial (bleu-violet).

Neem : le fruit est insecticide, il tue plus de 200 insectes différents et des bactéries, on peut mâcher les rameaux pour fortifier les dents.

Gingembre : la racine est utilisé comme épice, les feuilles n'ont pas la même odeur. Il est stimulant et carminatif.

Manguier : utilisé contre le rhume, les insomnies, les fièvres.

Boldo : pour le foie ou les intoxications alimentaires.

Giroflier : il sert à calmer les maux de dents (on mâche un morceau de fleurs séchées : le clou).

Gaiac : bois imputrescible, lourd, coule. Permet de faire des bateaux (hermione), fait des poulis car propriétés auto-lubrifiant (un peu gras).

Kolatier : la noix se mâche , est un existant. En séchant devient rouge, donne aussi les dents rouges.

Hura crepitens : fruit rond et petit, quand il est sec au 1ère pluie il éclate comme un coup de fusil, famille des euphorbiacée (latex).

Diospyros ebenum : ében, c'est la partie centrale du bois que l'on utilise, c'est le duramen, partie morte. Famille du kaki (diospyros kaki).

Erythroxylon coca : on mâche les feuilles elles sont oxygénant, lutte contre le mal des montagnes.

Baobab : les feuilles, graines et pulpes se mangent. En Afrique et Australie, l'arbre à feuille caduc, tronc fibreux poreux, il stocke de l'eau dans sont codex (partie renflé au niveau du colet). La pollinisation est faite par les chauves-souris : cheroptérogamie.

Canne à sucre : graminée, on consomme la chaux que l'on broye, cela donne une mélasse puis donne le sucre et rhum.

Kapokier : fromager : plantes à fibres, la fibre vient de la bourre du fruit.