

CHONDRILLE À TIGES DE JONC – *CHONDRILLA JUNCEA* L.

NOMENCLATURE

Son nom latin a été attribué par Carl von Linné, en 1753.

Synonymie : *Chondrilla hispida* Desf., *Chondrilla crepoides* Lam....

Noms vernaculaires : chondrille à tiges de jonc, chondrille effilée...

Étymologie : le genre *Chondrilla* vient du grec *chondros*, grain, du fait que le latex devient grumeleux en séchant (Fournier, 1947). *Juncea* est une allusion aux rameaux raides et effilés comme des tiges de joncs.

DESCRIPTION BOTANIQUE

Astéracée vivace dont la hauteur varie de 0,30 à 1 m.

Les rameaux raides, cylindriques, divariqués (largement écartés), sont recouverts de poils sétacés étalés en bas de la tige. Les feuilles supérieures sont petites, les feuilles basales sinuées dentées, sont desséchées à la floraison. Les capitules accolés à la tige, groupés par 2-3, portent de courtes fleurs ligulées jaune citron, de mai à juillet. Le fruit est un akène jaunâtre, strié, à long bec, muni d'un pappus blanc.

C'est une plante peu commune en Savoie, en plaine et basse montagne, qui aime la chaleur des pelouses sèches et se plaît dans les friches thermophiles, bords de chemin, en compagnie de *Artemisia vulgaris*, *Cichorium intybus*, *Cirsium arvense*, *Convolvulus arvensis*, *Daucus carota*, *Echium vulgare*, *Elytrigia repens*...



Chondrilla juncea L. 761

"Flora Batava" -KOPS

USAGE ALIMENTAIRE

La cueillette des rosettes de feuilles basales et du sommet des jeunes tiges se fait au printemps, toute la plante contient un latex blanc non amer. On prépare avec la chondrille des salades croquantes qui ont une saveur douce et agréable. Les extrémités tendres peuvent se cuire comme les asperges ou en omelette. C'est une plante recherchée dans les alluvions sableuses du sud de la France où elle est fréquente.

Sylvie Serve