



L'Asperge prostrée

Asparagus officinalis subsp. prostratus



Qu'y a-t-il de mieux que de s'allonger paisiblement dans l'herbe ?
L'Asperge prostrée l'a bien compris, pourquoi s'embêter à pousser toujours plus haut alors qu'on peut le faire allongé.



Comment la reconnaître ?

L'Asperge prostrée, une sous-espèce de l'Asperge officinale (*Asparagus officinalis*) présente le long de la côte atlantique française, se distingue par son port couché, donnant l'impression d'avoir été écrasée. Elle peut atteindre une longueur de 80 centimètres, et ses tiges, moins ramifiées que celles de l'*Asparagus officinalis*, sont de couleur verte et rigides. Les feuilles sont petites et coriaces, portant des faisceaux de filaments filiformes appelés cladodes. En mai, des fleurs jaunes unisexuées, composées de trois sépales et trois pétales, apparaissent à l'aisselle de ces cladodes. L'Asperge prostrée produit plus tard des petits fruits ronds et rouges, non comestibles.



Des racines à l'asperge

Bien que distincte des variétés d'asperges que l'on trouve sur les étals au printemps, l'Asperge prostrée appartient pourtant à la même espèce. Comme ces variétés, elle possède des rhizomes souterrains qui lui permettent de s'ancrer dans les sols sableux qu'elle affectionne, tout en conservant des réserves pour survivre en hiver. En Charente-Maritime, les premières pousses vertes qui émergent du sol signalent l'arrivée du printemps. La tige principale servira de point de départ aux futurs rameaux. Cette tige fine a tendance à s'affaisser puis à retomber au sol, d'où son nom de "prostrée".



Une histoire de cueillette..

Si l'on met de côté sa position couchée, l'Asperge prostrée présente de nombreuses similitudes avec l'Asperge officinale (*Asparagus officinalis*) que l'on trouve dans nos marais, laquelle pousse « droit ». Très prisée des cueilleurs qui affluent dans les marais à partir d'avril pour récolter les jeunes tiges qui naissent de la griffe au printemps, appelées "turions". À l'instar des cueilleurs de champignons, certains habitués se réservent des coins "secrets" qu'ils ne divulgueraient pour rien au monde afin de pouvoir déguster une poignée de turions. Ces cueillettes sont toujours de bonnes occasions de consommer des produits locaux tout en profitant d'un bol d'air frais, mais il faut néanmoins adopter de bonnes pratiques de cueillette : ne récolter que l'extrémité tendre de la tige afin de laisser le reste de la plante terminer son cycle, respecter les écosystèmes en présence, respecter les propriétés privées. L'Asperge prostrée est protégée et sa cueillette est interdite en milieu sauvage dans la région depuis 1988.



Où l'observer ?

L'Asperge prostrée, quant à elle, est une espèce inféodée aux milieux dunaires, un milieu fragile de plus en plus menacé, notamment par le recul du trait de côte. Elle est principalement présente sur les côtes allant de Quimper à Royan. Sur notre territoire, cette plante vivace et rustique apprécie particulièrement les dunes grises offrant des sols sableux fixés mais également les buttes de marais.

Quelques ressources pour aller plus

Une fiche espèce très détaillée sur le site TelaBotanica.org : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-7235-description>

La fiche espèce synthétique sur le site Florealpes.com : https://www.florealpes.com/fiche_asparagusprostratus.php?PHPSESSID=007e613d5439c0b2945d31d8492e8918

Les indications précises sur son statut de protection en France sur le site de l'INPN : https://inpn.mnhn.fr/espece/cd_nom/131757/tab/statut

Ouvrage « Guide de la flore des dunes littoral » Editions Sud Ouest 2012.

Réalisation - Crédits

CPIE Marennes-Oléron

111 route du Douhet 17840 La Brée Les Bains

05.46.47.61.85 / info@iodde.org

www.iodde.org



MARENNES-OLÉRON

Avec le soutien de naturalistes locaux :

Francine FEVRE

Jacques PIGEOT

...