

Sortie ouverte sur les bords de l'Orbize à St-Martin-ss-Montaigu le samedi 09 mars 2024

Le samedi 09 mars se tenait la première sortie ouverte de l'année au non adhérents en partenariat avec le Grand Chalon pour laquelle il fut proposé d'emmenner les participants pour une balade botanique sur les bords de l'Orbize sur les traces des plantes sauvages comestibles entre autre à St-Martin-ss-Montaigu.

À cette occasion ce fut 17 personnes, parmi lesquelles 03 participants extérieurs, qui se retrouvèrent au point de rendez-vous sur le parking de Bufalo Grill/Conforama à 13h30 bien qu'un second point de rendez-vous fut prévu pour 14h sur le parking face à la déchetterie de St-Martin-ss-Montaigu.

Route fut donc prise en direction de Mellecey par la D48 et la Route de la Vallée et marquer un petit arrêt au départ de la Route de la Croix Blanche sur le parking du moulin du Taluchot pour retrouver les derniers arrivants et observer sur les abords de l'Orbize en contrebas de la route à droite des *Corydalis solida* et quelques premières touffes d'ail des ours.

Puis une douzaine de minutes plus tard, reprise des voitures pour poursuivre sur la Route de la Croix Blanche et descendre, 477m plus loin, par le Chemin du Liboureau jusqu'à s'arrêter au niveau de l'impasse du Trépin.

Là, les participants une fois apprêtés, poursuivaient la descente du Chemin du Liboureau à pied en passant devant un mur en pierres de taille calcaire très végétalisé et duquel émergeaient quelques *Ceterach officinarum* et aussi garni de *Sedum album* tapissant, de *Ribes uva-crispa* se frayant un passage entre les interstices ou encore d'odorantes *Viola odorata* et autres *Erodium cicutarium*.

Tandis que les abords herbacés de part et d'autre de la route étaient agrémentés de *Veronica chamaedrys* dominées par une belle touffe d'*Arum maculatum* ou encore plusieurs pieds de *Verbascum thapsus*, le fameux bouillon blanc, ainsi qu'une abondance de *Valerianella locusta*, délicieuse mâche sauvage, également greffée entre quelque interstice pierreuse ici et là.

Après avoir arpenté ce chemin sur une centaine de mètres, le groupe rebroussait chemin vers les voitures pour prendre à gauche le chemin perpendiculaire du Passou et longer l'Orbize.

Brièvement, l'Orbize prend sa source à 440 mètres d'altitude sur la commune de Châtel-Moron au lieu-dit « l'Abergement » à proximité du bois de Jambles. C'est la source de la Manche. D'une longueur totale de 21 km, elle se jette dans la Corne à Saint-Rémy. Ses principaux affluents sont le Giroux qui prend sa source à Mercurey et le ruisseau de Givry. Ils drainent respectivement des sous-bassins versants d'environ 14 et 15 km². Le sous-bassin versant de l'Orbize mesure 83 km² et culmine à Châtel-Moron à 499 mètres d'altitude.

Au début de ce chemin du Passou, un butte herbacée voyait la présence de *Poterium sanguisorba* et autres *Himantoglossum hircinum* en début de pousse, avant d'être ensuite longé sur une portion de 170m jusqu'à l'embranchement du Chemin des Prés au Regain en observant des *Stellaria neglecta*, se différenciant de *Stellaria media* par des fleurs à pétales aussi longs ou plus longs que les sépales et comportant 10 étamines, mais aussi les rampants *Galium mollugo*, de minuscules *Draba verna* ou encore de nombreuses *Primula veris* sur le point de fleurir.

En poursuivant droit devant, le chemin devenait plus champêtre et très gadouilleux alors qu'en pénétrant dans une zone plus arborée, à la jonction d'un bras du ruisseau de l'Orbize une centaine de mètres plus loin, c'est un tapis d'innombrables *Allium ursinum* qui se présentait là à gauche du sentier et qui fit l'objet de quelques sympathiques cueillettes pour le plaisir des papilles. Tandis que les bords humides étaient agrémentés de la présence de *Filipendula ulmaria* en devenir.

Enfin, ce même chemin de terre champêtre fut encore arpenté sur plus de 265m jusqu'à une autre jonction de l'Orbize où il fut noté la présence du fameux cresson de fontaine, où *Nasturtium officinale*, plante semi-aquatique riche en vitamines A et K ainsi que d'antioxydants pas très souvent observée mais qui fit là aussi l'objet de cueillettes parcimonieuses à même le ruisseau les pieds dans l'eau.

Une plante qui nécessite quelques précautions quant à sa consommation qu'il vaut mieux éviter cru mais plutôt cuit en un délicieux potage par exemple pour éviter les désagréments de certains parasites comme la douloureuse douve du foie.

Bref, demi-tour fut ensuite fait pour regagner les voitures vers 16h après une balade plutôt plaisante qui a ravi les participants notamment externes qui repartirent avec leurs petites récoltes de plantes sauvages comestibles permettant la réalisation de quelques succulentes salades au naturels pour les plaisirs gustatifs avec déjà la hâte de se retrouver pour une prochaine sortie ouverte.

FRED KACZMAREK