

## *Gentiana pneumonanthe* L. et *Gentianopsis ciliata* (L.) Ma

Gentiane pneumonanthe et Gentiane ciliée

Au début de l'automne et jusqu'aux premières gelées, nous pouvons observer ces deux Gentianes. Ces deux plantes de la famille des Gentianacées poussent à peu près à la même altitude mais dans deux milieux différents.

\_ La Gentiane pneumonanthe se rencontre dans les prairies marécageuses et les landes humides, de l'étage inférieur jusqu'à l'étage montagnard.

\_ La Gentiane ciliée préfère les pelouses relativement sèches et chaudes sur un sol calcaire ou faiblement acide, plus ou moins pierreux, depuis l'étage collinéen jusqu'à l'étage subalpin.



Linné avait identifié et décrit un nombre important de Gentianes dont ces deux dernières, sous le nom de *Gentiana pneumonanthe* L. et *Gentiana ciliata* L.,.

Elles étaient dans la : **classe 5 Pentandria** (les plantes dont les fleurs ont cinq étamines)

Dans les classifications modernes elles sont dans la famille des **Gentianacées**.

La Gentiane ciliée a changé plusieurs fois de genre : *Gentiana*, *Gentianella* et actuellement elle est du genre *Gentianopsis*.

Environ trois cent espèces du genre *Gentiane* sont présentes dans le monde.

La grande Gentiane jaune *Gentiana lutea* est la plus utilisée et Pline l'ancien rapporte que son premier usage est attribué à Gentios, roi d'Illyrie ( 2è siècle avant J. C. )

Galien la recommandait pour chasser les mauvaises humeurs du sang.

Avicienne la conseille comme diurétique, antitoxique et fébrifuge.

Pour Agricola, la gentiane, en infusion quotidienne est une assurance de longévité.

Pour Hildegarde de Bingen, la gentiane est assez chaude :

\_si on souffre de maux de cœur, comme si le cœur se maintenait à peine, réduire en poudre de la gentiane, manger cette poudre dans un bouillon, cela fortifie le cœur;

\_d'autre part, si on a des brûlures d'estomac, boire souvent de cette poudre dans du vin chaud réchauffé avec de l'acier passé au feu, l'estomac sera purgé de sa fièvre.