

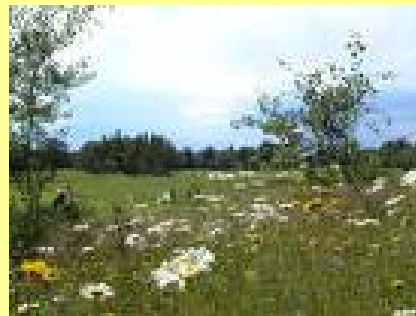
## MARGUERITE BLANCHE ⇌ OX-EYE DAISY ⇌ *CHRYSANTHEMUM LEUCANTHEMUM*

### HISTORIQUE

Originnaire d'Eurasie, la marguerite blanche est arrivée avec les premiers colons américains. Elle est signalée en Virginie dès 1739 et est commune à Montréal au début du 19<sup>ième</sup> siècle. La marguerite blanche s'avère une des « mauvaises herbes » les plus connues, les plus répandues et les plus jolies. Elle a une distribution générale au Québec, à l'exception du Grand-Nord. Comme le nombre de rayons blancs de la marguerite n'est pas fixe mais varie entre un minimum et un maximum, ce caractère a donné lieu au folklore notoire de l'espèce qui veut que pour connaître la vérité sur leurs amours, les jeunes filles effeuillaient la marguerite en répétant l'incantation : « J'me marie, j'me marie pas ... » et en espérant une réponse positive sur leur choix. Et voilà, démystifier les pouvoirs magiques de la marguerite!



Marguerite blanche



Champ de marguerite



Boutons de  
marguerite marinés

### IDENTIFICATION

La marguerite blanche semble aimer se développer en plein soleil et sur des sols pauvres en matière organique. Souvent, elle choisit de s'installer dans les prairies à foin au grand désespoir des agriculteurs qui la considèrent une mauvaise herbe. La plupart d'entre nous, sommes familiers avec cette vivace ayant des feuilles en rosette à la base, des fleurs blanches en forme de languette et un cœur jaune. Les lieux colonisés par la marguerite blanche offrent des paysages d'une grande beauté.

### DISPERSION SUR LE TERRITOIRE

La marguerite blanche pousse à plusieurs endroits sur le territoire soit champs, friches, bords des chemins et des boisés. Pour les fins de l'étude, une prairie de 6 hectares a été retenue où pousse la marguerite sauvage. À ce jour, peu de données existent quant à la façon de la cultiver en champs. Les seules informations disponibles sur la marguerite cultivée ont trait à son emploi dans les plates-bandes comme plante ornementale. La méthode de production consiste à semer la marguerite en serre froide, à l'automne ou au printemps. Sa croissance sera bonne dans un sol frais, bien drainé et ses fleurs commenceront à apparaître dans la deuxième année.

## RÉCOLTE DE LA MARGUERITE

Il y a trois façons d'utiliser la marguerite : les feuilles, les fleurs et les boutons floraux. D'un goût poivré, les jeunes feuilles sont celles à cueillir, les plus vieilles sont amères. Les feuilles sont cueillies alors qu'elles forment une rosette et que la tige fleurie n'est pas encore sortie. On ramasse toutes les feuilles dans la main et on coupe à la base comme on le fait avec une laitue. Il appert que la plante repoussera plusieurs fois après ce traitement et que la touffe augmentera de volume à chaque fois. En ce qui a trait aux fleurs, récoltez celles qui viennent d'ouvrir. Souvent, elles sont infestées de petits insectes. Une façon de les éliminer consiste à mettre les fleurs sur une tôle à biscuit et de les chauffer au four à 250° F pendant 5 minutes. Quant aux boutons floraux, il faut choisir des boutons bien fermés car la chaleur ouvrira tout grand ceux qui sont déjà partiellement ouverts. Il importe de réaliser ici que le bouton floral n'est pas le centre jaune de la fleur mais bien le bouton encore fermé avant que la fleur ne s'ouvre.

## PRODUCTIVITÉ ET COMMERCIALISATION

Le marché de la marguerite est encore au stade embryonnaire. Certains restaurants haut de gamme utilisent les feuilles de marguerite et les boutons floraux marinés. Présentement, le pot de 110 ml de boutons de marguerite marinés se détaille 7\$ à la coopérative «Les Petites Écores, coop de producteurs» sise à Pointe-Fortune.

## UTILISATIONS

Les usages les plus connus de la marguerite relèvent des domaines culinaire, médicinal et ornemental. Par exemple, les jeunes feuilles sont délicieuses en salade ou cuites avec les légumes d'accompagnement. Les fleurs infusées donnent une agréable tisane et le bouton floral se prépare en un condiment qui remplace avantageusement les câpres. Quant aux vertus médicinales de la marguerite, on la dit calmante comme la camomille mais avec un effet moins prononcé. Elle aurait aussi des propriétés diurétiques et toniques de la digestion. En regard de son utilisation ornementale, il n'y a qu'à regarder la beauté de la marguerite pour en comprendre l'intérêt.

### Références

Fleurbec. 1978. *Plantes sauvages des villes et des champs*. Fleurbec/Éditeur officiel du Québec.

Frère Marie Victorin. 1964. *Flore Laurentienne*. Les Presses de l'Université de Montréal, Montréal.

Le Gal, G. 2003. *Les plantes sauvages – Récits et recettes*. Gourmet Sauvage, Montréal, Québec.

UPA. 2005. *Fiches techniques, Produits forestiers non ligneux en Gaspésie*. UPA en collaboration avec Développement économique Canada et Ressources naturelles Canada.

**Nos remerciements au ministère des Ressources naturelles et de la Faune pour sa contribution financière à ce projet.**

Comité des citoyens de Pointe-Fortune inc 2006-2007.