

## PLANTES MELLIFÈRES

## Le romarin

Sur le pourtour méditerranéen, le romarin est l'une des quelques espèces qui « signent » la garrigue. Très commun, ce petit arbrisseau à l'odeur aromatique et à la floraison précoce est très apprécié, aussi bien de l'homme que des abeilles.



Figure 1 : un pied de romarin dans son milieu natif, la garrigue, sur sol calcaire.

## Place dans la classification

Le romarin, *Rosmarinus officinalis*, appartient à la famille des Lamiacées, comme de nombreuses espèces aromatiques du bassin méditerranéen, telles que la lavande, le thym ou la sarriette. L'origine de son nom est incertaine : il provient peut-être du grec *rhops myrinos*, qui signifie tout simplement « buisson aromatique ».

## Port et cycle de vie

Le romarin est un arbrisseau vivace d'une hauteur comprise entre 50 cm et 1,50 m à l'état sauvage (fig. 1), mais pouvant dépasser 2 m en culture.

## Appareil végétatif

Les tiges du romarin sont fortement ligneuses et très ramifiées. Les rameaux dressés portent en toute saison des feuilles persis-

tantes, coriaces et linéaires, pouvant atteindre 4-5 cm de longueur (fig. 1).

Leur face supérieure, d'un vert sombre luisant, est légèrement enroulée sur les bords vers la face inférieure, qui apparaît blanchâtre (fig. 2).

## Fleurs

Les fleurs, nombreuses, sont portées à l'aisselle des feuilles des rameaux terminaux, formant ainsi des grappes allongées (fig. 2).

Le calice est velu et vert-grisâtre, constitué de cinq sépales soudés formant une lèvre supérieure et une lèvre inférieure, elle-même subdivisée en 2 petites dents (fig. 3).

La corolle est constituée de 5 pétales soudés, d'un bleu pâle plus ou moins taché de blanc ou de violet, formant une lèvre supérieure bilobée et une lèvre inférieure à 3 lobes.

Sur la lèvre inférieure, des taches bleues jouent le rôle de « piste d'atterrissage », guidant les insectes pollinisateurs vers le fond de la corolle où est sécrété le nectar (fig. 2 et 3).

Les étamines, soudées à la corolle par leur filet, sont au nombre de deux et font saillie dorsalement.

## FICHE IDENTITÉ

Le romarin

**Nom scientifique :**

*Rosmarinus officinalis* L.

**Famille :** Lamiaceae.

**Floraison :** janvier-mai.

**Nectar :** 3.

**Pollen :** 1, blanc grisâtre.

Le pistil est constitué d'un ovaire à 4 loges prolongé par un long style, dépassant lui aussi de la corolle et arqué vers le bas à maturité (fig. 3).

## Floraison

La floraison des romarins s'étale sur une longue période allant de janvier à mai. Elle est toutefois très dépendante des conditions climatiques au cours de l'hiver : elle atteint généralement un pic d'abondance au début du printemps (mars-avril).

## Milieux et répartition

Le romarin est une plante de garrigue se développant sur sols calcaires secs. Elle est très commune sur tout le pourtour méditerranéen et en Corse, mais on peut également le rencontrer en plaine



Figure 2 : extrémité d'un rameau de romarin en fleurs.

## Le romarin



Figure 3 : vue de détail de trois fleurs de romarin.

en Haute-Provence, dans les Pyrénées, en Auvergne et sur la côte aquitaine.

Bien qu'encore abondant, le romarin est en régression constante en Provence : il aurait notamment payé un lourd tribut à la vague de froid de 1956, et souffrirait en outre de la diminution du pacage par les moutons, dont le broutage assurait une « taille » naturelle et un maintien de la vigueur des plants de romarin.

### Le romarin, une plante résistante à la sécheresse

Le romarin croît sur les sols calcaires caillouteux de la garrigue, sous un climat méditerranéen : il est donc régulièrement soumis à une importante sécheresse, aussi bien dans le sol que dans l'atmosphère. En réponse à ces contraintes, le romarin présente toute une gamme d'adaptations morphologiques et physiologiques lui permettant de résister à ces contraintes. Ainsi, la morphologie des feuilles permet de limiter drastiquement les pertes d'eau par évapotranspiration. Leur forme linéaire permet une

réduction considérable de la surface foliaire. Leur face supérieure est rendue imperméable par une cuticule épaisse, responsable de leur aspect luisant.

Les stomates, organes microscopiques qui sont le lieu de l'évapotranspiration foliaire, sont situés au fond de fins sillons de la face inférieure de la feuille, et protégés par un revêtement de poils, responsables de la couleur blanchâtre de la face inférieure. Cela permet de limiter les pertes d'eau au niveau des stomates.

### Au jardin

Le romarin est implanté dans de nombreux jardins où il est cultivé comme herbe aromatique. A ce titre, les variétés horticoles s'accommodent d'une plus grande variété de sols que les seules rocailles calcaires sèches où il se développe à l'état natif. Il faut toutefois veiller à ne pas l'arroser en excès. De plus, le romarin n'est pas rustique dans les régions situées au nord de la Loire : très sensible au froid, il nécessite une taille et un paillage soigneux afin de le protéger du gel en hiver.

### Intérêt apicole

Le romarin sécrète un nectar très abondant au niveau d'un nectaire en forme de disque situé à la base de l'ovaire, au fond du calice. La sécrétion de nectar s'effectue même par températures relativement basses, dans les fleurs épanouies en hiver.

De plus, le nectar de romarin est très concentré (plus de 50 % de saccharose) ; pour cette raison il est activement collecté par les abeilles (fig. 4).

Si la miellée est surtout abondante en avril-mai, la production continue de nectar sur les mois d'hiver est très profitable aux colonies car elle favorise la ponte hi-

vernale et donc le renouvellement des ouvrières.

Bien que peu abondant, le pollen est également collecté par les abeilles, et très utile au démarrage du couvain.

Le miel monofloral de romarin est apprécié depuis longtemps en France, sous le nom de « miel de Narbonne ». Ce miel, presque



Figure 4 : ouvrière collectant le nectar d'une fleur de romarin. Observez les anthères des étamines qui déposent des grains de pollen sur le dos de l'abeille, assurant ainsi la pollinisation croisée.

blanc et à cristallisation fine, est recherché pour sa saveur aromatique. En France, il est surtout produit des Pyrénées-Orientales aux Bouches-du-Rhône. Sa production est irrégulière, la miellée étant réputée capricieuse et soumise aux aléas climatiques.

### Autres usages

Le romarin est très utilisé dans la cuisine méditerranéenne, pour aromatiser de multiples plats. C'est en outre une plante médicinale de choix, déjà utilisée par les Romains : en infusion ou sous forme d'huile essentielle, le romarin est réputé faciliter la digestion, stimuler l'activité intellectuelle et la mémoire et lutter contre le vieillissement cellulaire grâce à ses puissantes propriétés antioxydantes, récemment mises en évidence. ■

**Thomas Silberfeld**

Enseignant en biologie végétale à l'Université Pierre-et-Marie-Curie

