

PLANTES PROTÉGÉES DE LA RÉGION DE BRUXELLES-CAPITALE

L'Ail des ours (*Allium ursinum*)

Lorsque, fin avril, début mai, la forêt commence à sentir l'aïoli, c'est que l'ail des ours n'est pas loin !

L'ail des ours est une plante herbacée vivace à fleurs blanches. Vous la retrouverez au printemps en vastes colonies qui tapissent les sous-bois ombragés et les vallons humides forestiers. On trouve l'ail des ours dans presque toute l'Europe de l'ouest et l'Europe centrale à l'exception de la région méditerranéenne. Au nord, on en trouve jusqu'au sud de la Scandinavie et des pays baltes, vers l'est jusqu'en Russie européenne. On en trouve également dans le Caucase et en Asie Mineure.

Cette plante est de plus en plus convoitée pour les préparations culinaires. Cependant, il est important de savoir qu'elle est protégée dans les espaces verts et les sites Natura 2000 de la Région de Bruxelles-Capitale. Par contre, rien n'empêche de la planter dans le jardin ou le potager pour l'utiliser à des fins culinaires.

COMMENT LE RECONNAÎTRE ?

Les colonies d'ail des ours peuvent atteindre des tailles impressionnantes. C'est une plante à bulbe qui peut atteindre 20 à parfois 50 cm de hauteur. Ses fleurs en forme d'étoile sont d'un blanc très pur. Elles sont hermaphrodites (les deux sexes sont présents dans une même fleur). Elles apparaissent au bout de longs pédoncules (tiges), à six pétales, en ombelles qui contiennent les graines qui sont fructifiées.



© CC – KU Leuven



© CC – Rob Hille



Chaque tige de l'ail des ours donne naissance à deux ou trois longues feuilles caduques, larges, d'un vert intense, simples et entières rappelant celles du muguet. Bien que poussant en touffes, les feuilles sortent individuellement de terre.

Avant sa floraison, on peut la confondre avec le colchique d'automne, le muguet ou encore avec le gouet tacheté : tous les trois très toxiques ! Il faut se fier à son odeur caractéristique : quand on froisse ses feuilles, la plante dégage une forte odeur d'ail. Les premières feuilles apparaissent à la fin de l'hiver, au mois de mars. Les fleurs se développent entre les mois d'avril et juin.

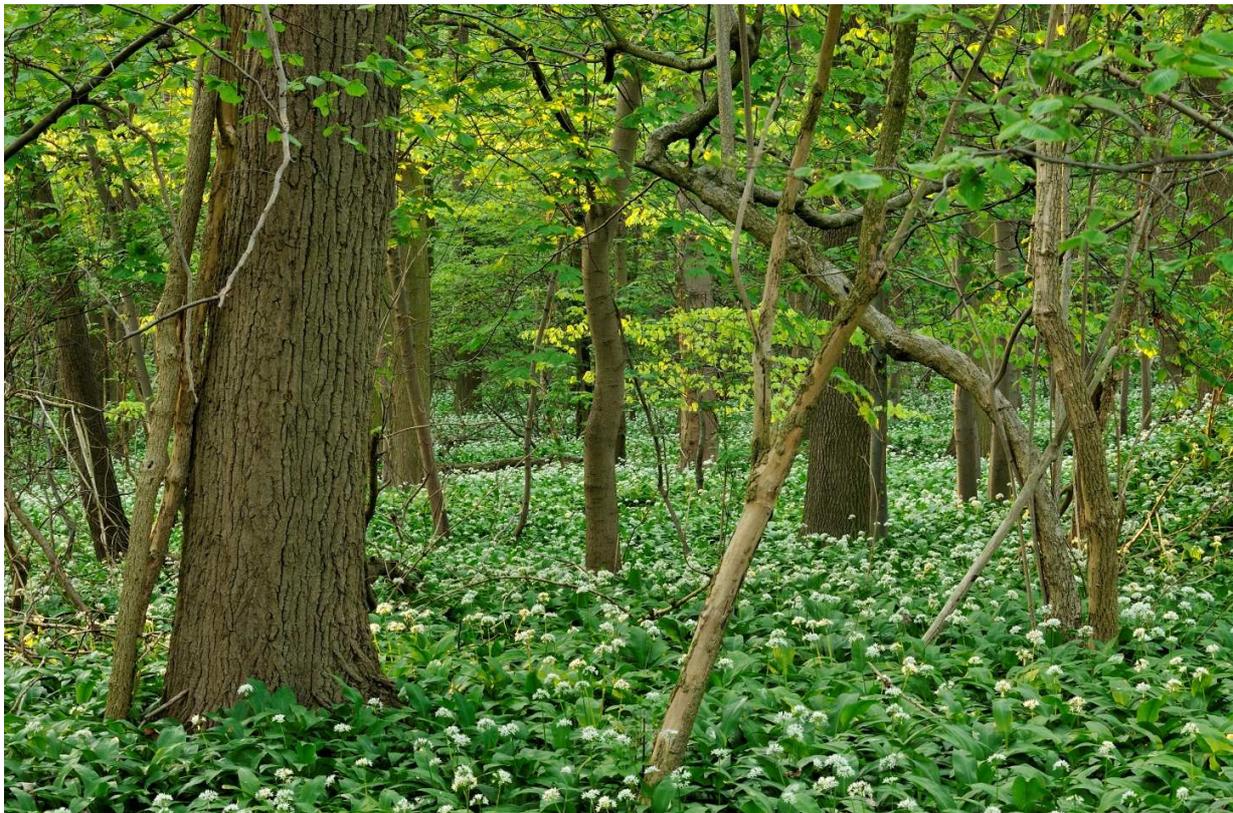
MODE DE REPRODUCTION

La pollinisation est effectuée par les coléoptères, mouches, abeilles et papillons. L'ail des ours se multiplie par semis et par division de bulbes. Les graines sont également transportées par les fourmis, ce qui entraîne de nombreux semis spontanés et explique la taille des colonies.

Vous pouvez très facilement le planter dans votre jardin à un endroit bien ombragé et pas trop sec.

DANS QUELS MILIEUX POUSSE-T-IL ?

L'Ail des ours est une plante caractéristique des vieilles forêts de feuillus. Elle tapisse certains de nos sous-bois d'où se dégage alors une forte odeur d'ail.



Tapis d'ail des ours en sous-bois – bois du Laerbeek - © F.Demeuse



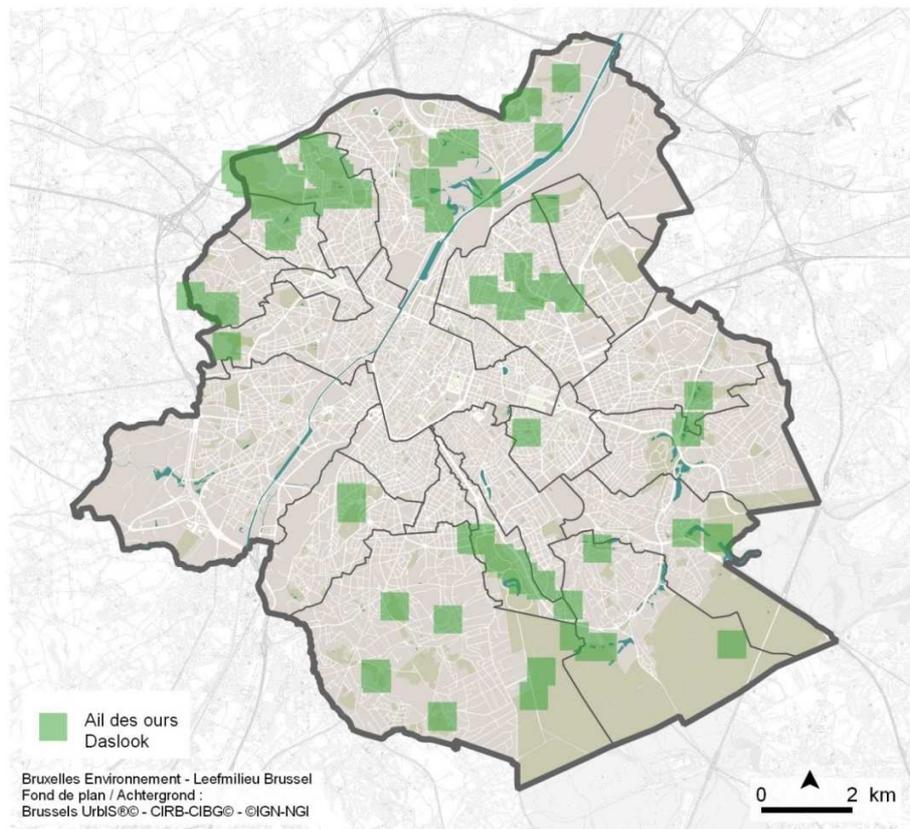
Elle pousse sur un sol limoneux et frais, de neutre à basique. Elle est sensible au piétinement. Les milieux de vieilles forêts sont extrêmement rares à l'échelle européenne.

Voilà pourquoi ils sont très souvent répertoriés dans le réseau européen des sites protégés Natura 2000. L'ail des ours supporte des températures allant jusqu'à -20°C.

RÉPARTITION EN RÉGION DE BRUXELLES-CAPITALE

L'ail des ours est localement abondant à Bruxelles. En effet, la Région de Bruxelles-Capitale est entourée par des vestiges de vieilles forêts mais il s'agit de milieux très rares à l'échelle belge.

Les vallées de la Woluwe à l'est ou du Molenbeek au nord-ouest de Bruxelles, font partie de ses implantations privilégiées. On le retrouve aussi dans le bois de la Cambre.



LA PETITE HISTOIRE

Jadis, l'ail des ours était considéré comme une plante associée à la magie blanche. On pensait d'ailleurs que, glissée dans les poches d'une femme enceinte, il protégerait l'enfant à naître.



La plante doit son nom à la légende qui dit que les ours en étaient friands et s'en gointraient au sortir de l'hiver.

Celtès et Germains l'utilisaient déjà pour ses nombreuses vertus médicinales. Il est toujours très apprécié pour sa haute teneur en vitamine C et ses propriétés : l'ail des ours est dépuratif, antiseptique, antiparasitaire, amaigrissant et régénérant.

Alors que son odeur et son goût dégoûtent les herbivores, l'ail sauvage a toutes les propriétés de l'ail cultivé pour la cuisine et il agrémente délicieusement vos plats.

PRESERVATION DES ESPECES

Contexte européen

Deux directives européennes visent à préserver la biodiversité en Europe. On y trouve une information précise (listes) sur les différents types d'habitats et d'espèces à protéger. Les États membres sont tenus de définir des zones de protection. En Europe, l'ensemble de ces domaines forme le réseau Natura 2000.

Contexte en Région de Bruxelles-Capitale

En mars 2012, la Région de Bruxelles-Capitale a adopté l'Ordonnance relative à la conservation de la nature, qui transpose ces deux directives européennes.

Objectifs : protéger, gérer, restaurer des populations d'espèces de la flore et de la faune sauvages ainsi que leurs habitats, mais encore d'autres habitats naturels et des écosystèmes terrestres et aquatiques. Il s'agit en outre de prendre différentes mesures pour maintenir ou restaurer la qualité de l'environnement nécessaire pour atteindre ces objectifs.

Bruxelles Environnement pratique une gestion différenciée. Elle intervient de manière adaptée sur les différents milieux naturels afin que la faune et la flore puissent se développer au mieux. Par exemple : fauchage des prairies et des bords des routes deux fois par an, aménagement des berges des points d'eau, éclaircissement des arbres (pour un apport de lumière), suppression des pesticides, etc. La forêt de Soignes fait l'objet d'un plan de gestion spécifique, nécessaire au maintien de sa biodiversité.

La protection des espèces en Région de Bruxelles-Capitale

Il existe deux types de protection pour les espèces :

- une protection liée à leur milieu (dans une Zone Natura 2000) ;
- une protection directe de l'espèce, quel que soit l'endroit où elle se situe (même dans votre jardin).

Qu'implique le statut de protection pour chacun de nous ?

Il existe des mesures strictes pour protéger les espèces en Région de Bruxelles-Capitale. Il est interdit de :

- cueillir, ramasser, couper, déraciner et détruire intentionnellement ces espèces dans leur aire de répartition naturelle et dans les zones où elles bénéficient de mesures de protection active ;
- détenir, transporter, faire le commerce ou échanger des spécimens prélevés dans la nature.



Protection spécifique de l'ail des ours :

L'ail des ours bénéficie d'une protection géographiquement limitée. Il s'agit d'une plante caractéristique des habitats Natura 2000 « forêts alluviales » et « chênaies-charmaies ». On trouve ces habitats dans les vieilles forêts bruxelloises ; l'ail des ours s'implante souvent sur les versants et dans les fonds de vallées.

L'AIL DES OURS EN UN COUP D'ŒIL

Famille	Famille des Liliacées, Alliées.
Noms	- Nom Latin : <i>Allium ursinum</i> . - Aussi appelé ail sauvage ou ail des bois.
Catégorie	- Vivace, sauvage et indigène. - Plante mellifère. - Herbacée et condimentaire.
Habitat	- Vieilles forêts de feuillus (chêne-hêtre). - Sous-bois ou le long des rus et rivières.
Période de floraison	Avril-juin.
Couleur de floraison	Blanche.
Densité au m²	Dense, 12 plants environ.
Nature du sol	- Humide et léger, neutre à calcaire. - Aime les sols limoneux à argileux, l'humus et le terreau.
Mode de propagation	- Par semis (propagation des graines) ou par division des bulbes. - À retenir : la plante est plutôt envahissante.
Période de plantation	Elle peut facilement trouver sa place au potager. Semis en février ou mars sous abri ou directement en pleine terre de mai à juillet.
Maladies, ravageurs	- La plante est résistante aux parasites et aux maladies. - Dans le potager, il faut se méfier de la mouche mineuse du poireau.
Risques	- Confusion possible avec plusieurs plantes mortelles, qui peuvent pousser au sein de la colonie. - Au potager, éloignez-la des légumineuses (pois, haricots...).
Espèces ressemblantes	Le Muguet (<i>Convallaria majalis</i>), le Colchique d'automne (<i>Colchicum autumnale</i>) et le gouet tacheté (<i>Arum maculatum</i>), tous les 3 toxiques, et parfois mortels !





Les feuilles du muguet (à gauche - © CC Chisloup) et de la colchique d'automne (à droite - © CC Bdbus), très toxiques, peuvent être confondues avec celles de l'ail des ours



Les feuilles du gouet tacheté sont très différentes de celles de l'ail des ours mais les deux plantes partagent les mêmes milieux - © plantis.info.



EN SAVOIR PLUS

[Les zones Natura 2000 :](#)

www.environnement.brussels/thematiques/espaces-verts-et-biodiversite/action-de-la-region/natura-2000

Les directives européennes :

- [La directive « Oiseaux » de 2009 :](#)
<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:32009L0147&from=EN>
- [La directive « Habitats » de 1992 :](#)
<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:01992L0043-20070101&from=EN>

