

## LE GUI

(*Viscum album*) Famille des Santalacées



### DECouvrez LES ETONNANTES UTILISATION DU GUI !

#### **Le gui, une plante fourragère !**

Voici une petite phrase figurant dans la flore d'Auvergne de M. Chassagne (1956) « *Du temps de H. Lecoq (19<sup>ème</sup> siècle), le gui était très commun sur les sapins du Mont Dore et utilisé pour nourrir les bestiaux* » ! Quelle ne fut pas ma surprise en lisant cela, compte tenu de la réputation de **plante très toxique** qu'a le gui !

Une recherche plus approfondie m'a convaincue du contraire : le gui a bien été **une plante fourragère** très largement utilisée et depuis très longtemps, et bien au-delà de l'Auvergne.

#### **Fourrages d'hiver**

Cette histoire du gui s'inscrit dans une pratique bien documentée, en Europe centrale et du Nord. **Cette pratique remonte au Néolithique**, soit au moins à 10 000 ans ! Avant l'avènement des prairies, de la récolte du foin et de son stockage pour l'hiver, les éleveurs préhistoriques tiraient parti de fourrages d'hiver naturels pour nourrir leur bétail gardé à l'abri dans des étables, étant donné le climat rigoureux qui régnait alors. Il s'agissait de feuilles récoltées sur les arbres que l'on étêtait en été et qui étaient mises à sécher (hêtre, charme, frêne, érables, tilleul, aulne)

***Je vous conseille la sortie botanique, pour les adhérents de la ahpba, sur les « trognes » et qui aura lieu en février, pour mieux comprendre cette pratique !***

Les saules fournissaient un bon fourrage par leurs feuilles et brindilles, mais aussi par les nombreuses touffes de gui qu'ils portent souvent

On connaît tout une série d'outils spécifiques datés de **l'âge du bronze** ressemblant à des serpes emmanchées et qui étaient dédiées à cet usage. En attestent les fouilles archéologiques menées sur des sites lacustres du néolithique en Allemagne, en Suisse ou en France. Ainsi, au nord-est de la Suisse, on a retrouvé quatre bouses de vache « fossilisées » (coprolithes) **daté de 3380 avant J.C.** par dendrochronologie. L'analyse du contenu végétal a révélé de fortes quantités de feuillage et de brindilles de sapin mais aussi **des traces de feuilles de gui ! Un arbre couvert de gui, ce sont des centaines de kilos de matière végétale fourragère disponible !**

#### **Faucher le gui !**

Les pasteurs néolithiques avaient dû observer que les cerfs, quand ils pouvaient les atteindre, broutaient volontiers les touffes de gui. (En Autriche et en Allemagne, les chasseurs utilisent toujours des touffes de gui placées au sol pour attirer le gibier.....). Il faut donc ajouter à l'image du druide et de sa faucille celle du pasteur préhistorique et de sa serpe !



Les feuilles du gui, épaisses et toujours vertes !

Avec l'exemple de la Suisse, on imagine que lors d'abattages d'arbres en hiver, on devait pouvoir récolter facilement le gui de l'arbre tombé au sol. Le cas suisse est intéressant car les sapins de montagne peuvent localement être parasités par une sous-espèce de gui, du gui spécifique des sapins (subsp. *abietis*). Il existe une autre sous-espèce en Europe centrale avec des baies jaunes (subsp. *austriacum*) spécifique des épicéas, pins et mélèzes. Ces guis de résineux devaient avoir une importance capitale dans les régions de moyenne montagne au climat encore plus difficile en hiver.

Pierre Lieutaghi (ethnobotaniste) rapporte quelques exemples régionaux de cet usage. En Alsace, le gui de sapin était exploité dans certaines forêts (comme la forêt de Haguenau, forêt très ancienne qui au Moyen-Age s'étendait sur plus de 60 000 hectares) mais on le faisait cuire avant de le donner au bétail pour éviter les problèmes intestinaux. Dans les Vosges, un commerce local de collecte de gui de sapin s'était mis en place à cet effet.

En Gironde, on donnait aux porcelets à l'engraissement de la bouillie cuite de gui sous le nom de *viscarade* ou *biscarade*. (*Viscum* est le nom latin du gui)

Voici ce qu'on peut lire dans un article daté de 1923:

*« On ne doit pas dès lors s'étonner que, de temps immémoriaux, en Bretagne, Normandie, Touraine, Franche-Comté, dans les Vosges, beaucoup de cultivateurs donnent du gui à leurs bestiaux, qui s'en montrent très friands ; vaches, moutons, chèvres le consomment avec avidité, et s'en trouvent bien : c'est là, un fait d'observation journalière. »*

#### **Quid de la toxicité ?**

La réponse à cette question tient en un mot : **ruminant** ! Seuls les ruminants (et quelques fois les porcs), semblent pouvoir consommer régulièrement du feuillage de gui mais en quantités limitées. On conseillait aux agriculteurs de *« ne pas donner aux bestiaux des rameaux chargés de baies et d'alterner ce mode d'alimentation avec d'autres »*. Des cas d'empoisonnement d'animaux ayant consommé des baies de gui ont été signalés sous la forme de complications gastro-intestinales. Enfin, une étude a exploré l'impact d'extraits de gui sur la fermentation dans la panse : ils semblent abaisser la production de gaz, effet sans doute lié à la faible teneur en fibres ou à la présence de tanins et de lectines qui agiraient sur la flore microbienne.

Toujours dans la publication de 1923 on pouvait lire dans le style très emphatique et enthousiaste de l'époque :

*« Le gui constitue un excellent fourrage riche en azote, exerçant la plus heureuse influence sur la qualité et la quantité de lait. Isidore PIERRE, de la Faculté des Sciences de Caen, l'a démontré dans des expériences qui eurent, il y a soixante ans, un certain retentissement. ....*

*Or il en est résulté que le gui exerce une influence favorable sur la richesse butyrique du lait sans causer aucun accident : le 19 février avant l'expérience, la teneur du lait en matière grasse n'était que de 33g. par litre et le 27 mars, fin de l'expérience, la vache mangeant 6 kg de gui tous les jours, l'analyse du lait révèle 46 gr. 2 de matière grasse par litre. » Les essais auxquels MM. GENESIS et RAY se sont livrés plus récemment, confirment la pratique des agriculteurs ; ils avaient pour but de déterminer la valeur alimentaire du gui et d'en préciser, s'il y en avait besoin, la nocuité. »*



Les baies du gui sont plus toxiques que les feuilles

Une étude chimique complète de guis prélevés sur trois espèces d'arbres porteurs (amandier, saule blanc et prunier) confirme en partie ces affirmations : le gui se distingue surtout par **sa richesse en minéraux variés** (dont le zinc) et son contenu relativement faible en fibres (300 g/kg contre 400 et plus pour les fourrages classiques), montrent que la dégradation s'effectue en moins de 48 heures. Selon les arbres porteurs, des petites différences apparaissent dans le contenu et la rapidité de digestion. Comparé à d'autres fourrages hivernaux potentiels, le gui se révèle être le leader pour sa richesse en azote (21g/kg) : viennent ensuite le lierre (17g/kg), un autre fourrage d'hiver très utilisé, puis divers feuillages d'arbres (avec par exemple le frêne avec seulement 12g/kg) ; même le foin est « battu » avec 20g/kg.

Il est bien connu que **le gui renferme tout un arsenal chimique y compris dans son feuillage qui le protège des attaques des herbivores et des insectes**. Des lectines (1 à 5%), des agglutinines, des tanins (2 à 8%), de la viscotoxine, toutes substances très étudiées pour leurs propriétés médicinales puissantes dont des vertus anti-tumorales. Il faut supposer que la rumination avec sa phase de fermentation préalable doit atténuer ou annuler les effets toxiques de ces substances !

En conclusion, comme nous ne sommes pas des bestiaux, nous nous contenterons de suspendre ces jolies boules blanches et leur feuillage au-dessus de nos têtes afin de nous et vous souhaiter une

**BONNE ET HEUREUSE ANNEE 2024 !!**



fleur mâle



fleur femelle