

Jardin Botanique de Lyon

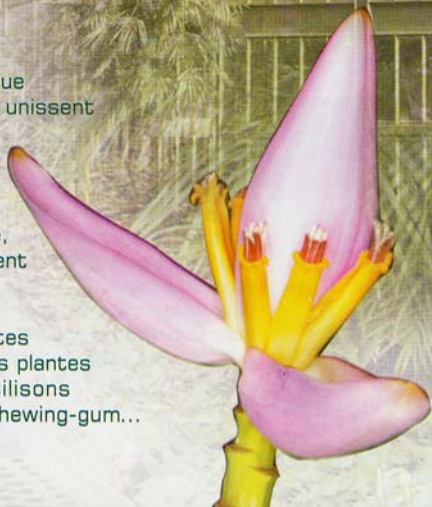


Plantes utiles des grandes serres

A travers le parcours "Plantes utiles", le Jardin Botanique de Lyon vous invite à découvrir les liens étroits qui nous unissent à la nature.

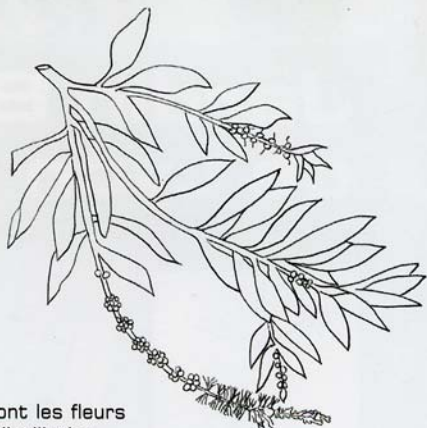
Dès la préhistoire, les premiers humains se nourrissaient de racines, de fruits, utilisaient le bois pour se chauffer et cuire la viande. Puis, au fil des siècles, les hommes ont pris conscience de l'incroyable richesse de la nature, tant au niveau alimentaire, que médicinal et plus récemment industriel.

Ce circuit vous propose de découvrir 12 plantes présentes dans les grandes serres. Il vous permettra d'observer des plantes qui sont à la base de nombreux produits que nous utilisons régulièrement comme le café, le chocolat ou encore le chewing-gum...



Afin de faciliter votre visite, chaque plante est identifiée dans le jardin par une étiquette bleue (plan au recto).

Bonne visite ...



1. Le mélaleuca

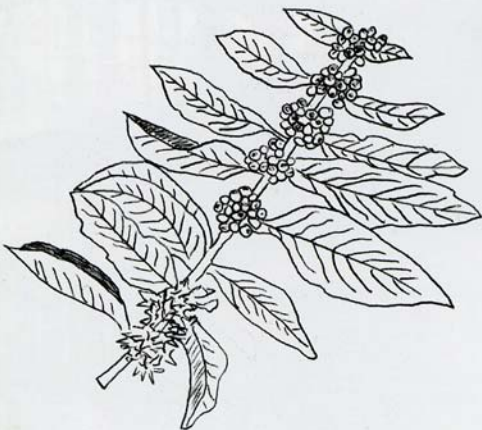
Melaleuca hypericifolia - Famille des Myrtacées

Le mélaleuca est un petit arbuste australien, dont les fleurs rouges se présentent sous la forme d'épis. La distillation des feuilles et des rameaux produit une huile essentielle utilisée en cosmétique et en parfumerie. Cette huile donne une note fraîche, citronnée et tenace dans les parfums.

2. Le caféier

Coffea arabica - Famille des Rubiacées

Le caféier est un arbuste à feuilles persistantes originaire d'Éthiopie. Le fruit, rouge-brun à maturité, contient deux graines, les "grains de café", utilisés pour la préparation de la célèbre boisson ! Outre son utilité alimentaire, le caféier contient de la caféine, molécule qui possède de nombreuses propriétés médicinales (stimulation cardiaque, diurétique...). Enfin, l'odeur des fleurs est utilisée en parfumerie.

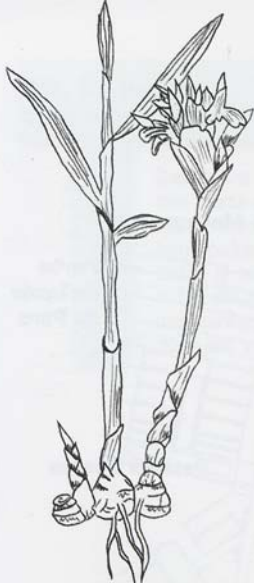


3. Le palmier à cire

Copernicia cerifera - Famille des Arécacées (Palmiers)

Pendant la saison sèche au Brésil, les jeunes feuilles de ce palmier sont récoltées, et la fine couche de cire qui les enveloppe en est extraite. Cette cire, appelée "Carnauba", est la plus dure des cires végétales connues. Elle sert à en durcir d'autres (pour les meubles, pour la carrosserie, pour le cirage...). Les cires de très bonne qualité sont utilisées en cosmétique, notamment pour préparer les rouges à lèvres, les stick-déodorants...





4. Le gingembre

Zingiber officinale - Famille des Zingibéracées

Cette plante est surtout connue pour son rhizome (organe de réserve souterrain) qui peut être consommé frais, séché ou au vinaigre.

Mais le gingembre présente aussi de nombreuses propriétés médicinales. Selon le mode d'emploi, il peut diminuer les nausées, combattre les rhumes et les infections pulmonaires, stimuler la sécrétion de certaines hormones, réduire la fièvre...

5. Le jojoba

Simmondsia chinensis - Famille des Buxacées

Le jojoba est un buisson présent dans les déserts américains. C'est à partir des graines du fruit qu'est extraite une huile. Celle-ci, utilisée en cuisine, est pauvre en calories. Elle fait aussi partie de la composition de certains cosmétiques et shampoings car elle se conserve longtemps. C'est aussi un agent d'imperméabilité, un assouplissant du cuir et un lubrifiant mécanique.



6. La canne à sucre

Saccharum officinarum - Famille des Poacées

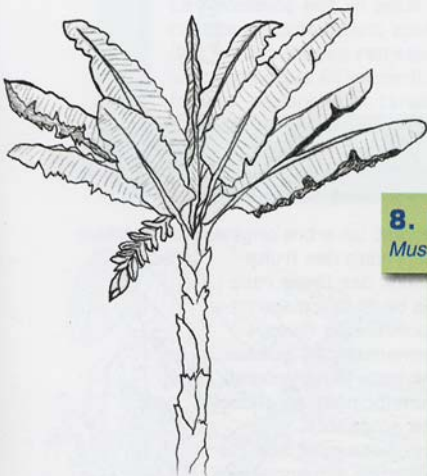
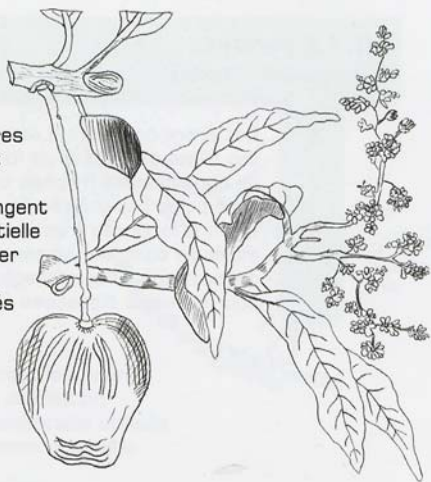
C'est à partir de cette plante qui ressemble au roseau que l'on obtient le sucre de canne. Après broyage des tiges, la plante donne un jus rafraîchissant qui contient jusqu'à 15% de saccharose. Le sucre brun que l'on extrait ainsi devient blanc une fois raffiné. Il existe de nombreux sous-produits du sucre comme la molasse, le rhum, l'éthanol, du carburant ou encore une cire à polir.



7. Le manguier

Mangifera indica - Famille des Anacardiacées

Le manguier, arbre pouvant atteindre 30 mètres de haut, produit des fruits, les mangues, dont la texture, la forme et la taille peuvent varier. Ces fruits, riches en vitamines A et C, se mangent crus, confits ou marinés. La mangue est essentielle dans l'alimentation des populations, en particulier en Inde. Les fruits verts, la peau, les graines, les fleurs et la résine possèdent des propriétés médicinales.



8. Le bananier

Musa sp. - Famille des Musacées

On peut distinguer deux sortes de bananes produites par des espèces différentes. Il existe les bananes-fruit, qui se consomment fraîches et que nous avons pour habitude d'acheter. Mais il y a aussi des bananes-légumes, riches en amidon, qui se mangent cuites, frites et rôties. Elles peuvent aussi être séchées pour faire de la farine. Mais saviez-vous que la pulpe de banane adoucit la peau en masque facial ?

9. L'ylang-ylang

Cananga odorata - Famille des Annonacées

Les fleurs de l'ylang-ylang, nom qui signifie "fleur des fleurs", sont récoltées chaque jour avant 9 heures du matin ! Leur odeur donne une note élégante et florale à de nombreux parfums, savons et eaux de toilette...

En aromathérapie, cette plante originaire des Philippines et de Bornéo est appréciée pour ses propriétés calmantes et relaxantes.



10. Le papayer

Carica papaya - Famille des *Caricacées*

Cet arbre originaire d'Amérique Centrale produit des fruits de taille et de forme très variables. Les papayes se consomment fraîches ou cuites comme des légumes. Leur pulpe est utilisée pour des crèmes et des shampoings. Enfin, le latex des fruits verts, liquide laiteux, contient de la papaine, molécule dont les usages sont variés (stabilisation de la bière, dessuintage - dégraissage de la laine, utilisations médicinales pour les voies digestives ...).



11. Le cacaoyer

Theobroma cacao - Famille des *Sterculiacées*

Le cacaoyer est un arbre originaire d'Amérique tropicale. Il produit des fruits qui renferment des fèves roses pâle noyées dans une pulpe molle et sucrée. Ces fèves, une fois fermentées et grillées, développent tous leurs arômes et sont transformées en chocolat ou en cacao en poudre. Ces deux produits sont ensuite utilisés à des fins alimentaires, médicinales et cosmétiques.

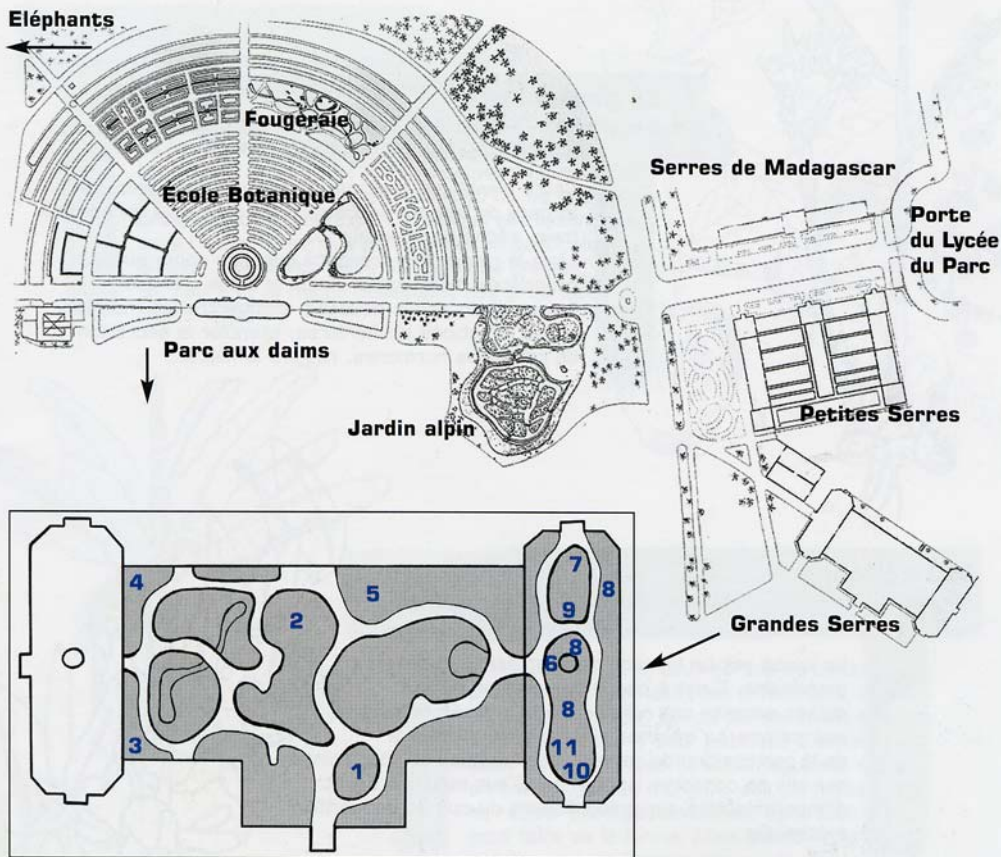


12. Le sapotillier

Achras sapota - Famille des *Sapotacées*

Cet arbre au bois très dur produit des fruits qui peuvent se consommer frais. On leur connaît des propriétés médicinales, notamment pour les problèmes rénaux. Le sapotillier est à l'origine du chewing-gum qui, au départ, était préparé avec le latex de l'arbre, le "chicle", additionné de sucre et aromatisé.





Jardin Botanique de la Ville de Lyon

Parc de la Tête d'Or
 69459 Lyon cedex 06
 Tél. : 04 72 82 35 00
 Fax : 04 72 82 35 09
 e-mail : jardin.botanique@mairie-lyon.fr

Horaires d'ouverture :

Les Serres : Octobre à avril : 9h-11h30 et 13h30-16h45
 Avril à octobre : 9h à 16h45

Le Jardin extérieur : Septembre à février : 8h-11h30 et 13h-17h
 Mars à août : 7h30-11h30 et 13h-18h

Le Jardin alpin : 8h-11h30 de mars à novembre

