



MYRIQUE BAUMIER

Myrica gale • bois-sent-bon

QUELLES PARTIES DE LA PLANTE

Graine, feuille

OÙ LA RETROUVE-T-ON

Milieus humides, bords de lac ou de rivière

SES USAGES



RÉCOLTE

Les graines se récoltent à l'été (juillet-août). Elles contiennent une résine jaune, qui colle les doigts lors de la cueillette mais qui dégage une odeur exceptionnelle. Les feuilles peuvent se cueillir tout au long de l'été.



ALIMENTAIRE

Le myrique baumier est très aromatique et a une odeur boisée et camphrée. Il a déjà remplacé le houblon dans la fabrication de bière. On utilise ses feuilles et ses graines pour aromatiser divers plats. Elles peuvent être infusées et servies en guise de thé. Ses feuilles peuvent remplacer les feuilles de laurier en cuisine et ses graines broyées accompagnent bien le poisson, la viande et les pâtisseries.



MÉDICINAL

Il était utilisé dans la tradition amérindienne pour favoriser le rêve lucide (lorsque la personne est consciente qu'elle est en train de rêver). Il est également reconnu pour être un antiseptique respiratoire et pour repousser les insectes.

En usage interne

Infusion

En usage externe

Répulsif à insecte

COMPLÉMENT D'INFORMATION

Écologie: https://mrcbm.qc.ca/common/documentsContenu/pepiniere/Myrique_baumier.pdf

Général: <https://espacepouurlavie.ca/flore-biodome/myrique-baumier-bois-sent-bon>

Récolte et mise en marché: http://culturinnov.qc.ca/sites/culturinnov.qc.ca/files/fichiers-attaches/guide_pfnl_vf_oct_protege_0.pdf



©Coopérative de solidarité Cultur'Innov



©lacueillelette.ca



©lacueillelette.ca

CRITÈRES D'IDENTIFICATION

Général • Environ 1 m de hauteur

• Feuilles alternes, plus larges au sommet qu'à la base • Feuilles dentées au sommet

Fruits • Graines réunies en boule qui ressemblent à de petites cocottes piquantes