

# L'ÉRABLE CHAMPÊTRE

## La plante

*Acer campestre* L., nom scientifique de l'érable champêtre, est un arbre de croissance assez lente et pouvant atteindre 10 m de haut et 150 ans, commun à toute l'Europe.

On le remarque en automne, lorsque son feuillage prend des tons d'or, de cuivre et de bronze, particulièrement colorés et beaux.

Les rameaux des jeunes sujets montrent souvent une écorce liégeuse côtelée, isolante, cannelée, utilisée pour la confection de perchoirs pour les volailles, ce qui lui a valu son nom populaire de bois de poules.

Le cheval de Troie a été fabriqué avec le bois de l'arbre selon l'Iliade, le bois est particulièrement dur d'où son appellation latine : ACER.

C'est un arbre particulièrement mellifère.



## Les fruits

Ses fruits sont de type samares à 2 ailes horizontales, d'où l'appellation disamare. Les ailes de ce fruit sont opposées, parfaitement alignées en forme d'ailes d'hélicoptères qui permet ainsi de voler facilement, d'être entraînées par le vent, de voyager sur d'assez longues distances et ainsi assurer la dissémination (propagation) de l'espèce. La samare en tombant décrit une trajectoire descendante selon une hélice étroite en tire-bouchon tout en tournant sur elle-même dans une position à demi-penchée.



C'est à partir de l'observation du vol de ces hélices naturelles, qu'au début du XIXe siècle, l'ingénieur George Cayley conçut les premiers plans des hélicoptères et des premières hélices, fondamentaux de l'aéronautique. S'inspirer des propriétés du monde vivant pour créer et innover, c'est ce qu'on appelle le

biomimétisme. Les français Alphonse Papin et Didier Rouilly s'inspirèrent également des samares pour imaginer puis construire le gyroptère, à une seule hélice, en 1913 mais qui ne dépassa pas le stade de prototype, car peu sûr et la première guerre mondiale stoppa totalement ce projet.

## **Le sirop d'érable**

Le cousin du Québec de notre Erable, *Acer saccharum* L., fournit le sirop d'érable, une solution naturellement sucrée, fabriquée à partir de l'eau (sève) d'érable recueillie par incision au niveau du tronc au début du printemps et concentrée par ébullition. Nos lointains cousins le consomment principalement sur des crêpes, des gaufres ou du pain doré, dans des yogourts ou sur des céréales pour son pouvoir sucrant et aromatique.