

LE FRAGON ÉPINEUX

Pierre Frigon (4)

Le nom de Frigon peut provenir de la déformation du mot *fragon*, nom d'une plante connue depuis l'antiquité pour ses propriétés médicinales. Pour les curieux, voici une description détaillée de cette plante et de ses propriétés.

Aussi appelée *buis ardent*, *buis piquant*, *houx frelon*, *petit houx*, *housson* ou *myrte sauvage*, cette plante ligneuse nommée en latin *ruscus aculéatus* appartient à la famille des liliacées. C'est un arbuste vivace en forme de buisson touffu au sommet ne dépassant pas un mètre de hauteur et poussant dans les sous-bois secs de plaines et de collines. L'hiver on remarque dans les sous-bois désolés cet arbrisseau aux feuilles sombres et brillantes égayées par le rouge vif de baies rondes de la grosseur de cerises. Plante peu exigeante elle s'accommode de la sécheresse, des terrains calcaires et pauvres, mais elle craint fortement le gel. On la retrouve en Europe centrale et méridionale, en Asie occidentale et en Afrique du Nord. Ses fausses feuilles coriaces, d'un ovale allongé, à bords lisses, en forme de petites écailles, alternent le long de la tige, sont disposées en rameaux aplatis que les botanistes appellent des cladotes, et se terminent par une épine. Elles sont d'un vert intense et sombre toute l'année. Chose étonnante, les fleurs petites, en forme d'étoiles violacées ou verdâtres poussent par paires à l'insertion des écailles foliaires. Elles sont présentes d'avril à septembre. Le rhizome est de couleur grisâtre, noeux, oblique, rampant, garni de racines brunâtres et dégage une faible odeur de térébenthine.

Le *fragon* est utilisé depuis l'antiquité comme diurétique. Dioscoride, médecin grec du 1er siècle, proposait d'utiliser les feuilles et les baies macérées dans du vin, ou

une décoction obtenue à partir du rhizome. C'est ce dernier que l'on utilise généralement. Après un nettoyage soigneux, on le dessèche à une température d'environ 30°. Il exhale alors une odeur faible, mais caractéristique, et la saveur, initialement sucrée, devient rapidement amère. On récolte les rhizomes en septembre et parfois aussi au printemps. Les propriétés diurétiques, et en second lieu apéritives, sont dues à la présence de sels de calcium et de potassium, ainsi qu'à une résine et à une huile essentielle. Le pouvoir apéritif du *fragon* est exalté, dans l'apéritif "des cinq racines", par la présence du fenouil, d'asperge, de célerie et de persil, à parties égales.

Le *fragon* possède également des propriétés de fébrifuge et de vaso-constricteur. Il soulage des maux dus à la goutte, aux hémorroïdes, à l'ictère, au lithiase, à la ménopause, à l'œdème, à la phlébite et aux varices.

La fleur n'a pas de propriété médicinale. Le fruit est toxique. La feuille et surtout le rhizome sont utilisés.

En guise de conclusion, ajoutons que si notre nom dérive de Fragon, l'origine de la famille a pu prendre racine dans une région de la France où croît cette plante. Or en France, elle ne pousse que dans la partie Ouest et la partie Sud. Le Sud du pays où le gel ne sévit pas est bien proche de l'Espagne...□

Sources principales: *Atlas des plantes médicinales*. Francesco Bianchini, Éditions Fernand Nathan, 1975

Secrets et vertus des plantes médicinales, Sélections du Readers Digest, 1977

AVIS AUX MEMBRES

À nos lecteurs, lectrices,

Pour agrémenter notre bulletin *Les Frigon*, nous avons besoin de vos anecdotes de famille, de vos souvenirs personnels et de vos nouvelles: naissances, mariages, décès, succès... S'il vous plaît les faire parvenir au responsable du bulletin: Raymond Frigon, 403-15, rue Murray, Ottawa, K1N 9M5. Tél/fax: 613-241-5433

Merci!