



*Très présente
sur le sentier musical*

L'ortie dioïque

(*urtica dioica*)

(occitan: l'autruja)

Grande ortie

La mal aimée, mais un vrai trésor
Envahissante, de 30 à 120 cm, elle pousse sur les décombres, aime les terrains riches en nitrates. Ses feuilles et ses tiges sont hérissées de poils raides aigus et cassants munis à la base d'une poche à venin. Pour calmer la douleur des piqûres on peut se frictionner avec des feuilles de plantain, de sureau, de mauve, de menthe.

Une petite merveille en voie de réhabilitation, comestible et médicinale

Ses jeunes pousses printanières servent à faire des tartes, des gratins, de bonnes soupes et des veloutés riches en vitamines et minéraux.

Les jardiniers bio l'utilisent pour soigner et enrichir leur potager. Ils confectionnent un purin d'ortie très prisé.

Les mésanges viennent s'y servir en chenilles pour leurs petits.

On a utilisé les fibres de ses tiges pour fabriquer des draps doux et bien solides.

Ses racines longues et jaune vif servent à teindre en jaune les coquilles des œufs offerts pour Pâques.