Digitale pourpre (et dangereuse) : carte d'identité



***Son nom vient du latin* digitus *car on peut glisser le doigt dans ses fleurs (enfant, je m'y amusais).* Cette plante belle et dangereuse a cependant des vertus médicinales et (autrefois) magiques !**

Nom(s) commun(s) : digitale pourpre, doigtier, gant de Notre-Dame, à cause de la forme de ses fleurs.

Nom latin : *Digitalis purpurea* (Linné)

Famille : Scrofulariacées (dans la classification classique) ou Plantaginacées (dans la classification phylogénétique).

Description :

- grande plante vivace de 30 à 200 cm, poussant souvent en colonie.
- tige dressée, dure et creuse, **couverte de poils blanchâtres, laineux et doux, tout comme le dessous des feuilles** qui sont pétiolées, dentées et ovales-allongées.
- **grandes fleurs à corolle pourpre caractéristique en forme de doigt de gant**, glabres à l'extérieur et velues à l'intérieur, constituant des grappes de mai à septembre.
- fruit en capsule ovale couverte de poils cotonneux.
- racine pivotante solide.



La première année, la plante produit une rosette de feuille. Ce n'est que la deuxième année qu'apparaissent les hampes florales avec les grappes de fleurs (les boutons au sommet, les fleurs épanouies au milieu et les fruits en bas).

Propriétés : toutes les espèces de digitales contiennent dans toutes leurs parties **une douzaine d'hétérosides cardiotoxiques** en proportions variables selon le terrain, la saison et la partie de la plante. Parmi ces composés, on trouve notamment **le digitoxoside et le gitoxoside**. A ce titre, elles sont donc dangereuses pour le cœur mais aussi pour les systèmes nerveux et digestifs, et peuvent causer la mort si l'on mange quelques feuilles ou quelques fleurs.



Mais à très faible dose, ces hétérosides ont des effets bénéfiques pour soigner le cœur. La plante contient aussi des saponines et des flavonoïdes, ce qui rend diurétiques les préparations à base de digitale.

Habitat : sols acides, friches, talus et sous-bois, dans presque toute l'Europe sauf dans la région méditerranéenne et au-dessus de 1800 m d'altitude.

Utilisations possibles : pour l'ornementation, on cultive la digitale pourpre mais il existe aussi des variétés hybrides à fleurs roses, blanches ou à taches très accentuées.



La digitale laineuse (*Digitalis lanata*) **est cultivée pour ses vertus médicinales** et ses hétérosides servent à traiter des pathologies cardiaques (dont l'insuffisance cardiaque) en ralentissant, renforçant et régularisant le rythme du coeur.

Il est par contre totalement déconseillé de faire soi-même des préparations à base de digitale !

Autrefois associée à la magie blanche chez les Celtes, la digitale était utilisée par les femmes pour préparer une mixture épaisse qui était badigeonnée sur les jointures des dallages de leur chaumière. Cela était censé empêcher les mauvaises forces souterraines de remonter dans les maisons 😉 .

Confusions possibles : **attention car hors floraison, les feuilles de digitale peuvent être prises pour des feuilles de consoude** (*Symphytum officinale*) qui est une plante médicinale et potagère, car elles ont la même forme. On peut en manger les feuilles qui ont un goût de poisson, un goût de sole d'après François Couplan (je testerai bientôt car j'en cultive sur mon balcon dans une jardinière).



La caractéristique qu'il faut observer pour ne pas s'intoxiquer est la texture des feuilles : au toucher, les feuilles toxiques de digitale sont cotonneuses et très douces (ci-contre en haut) alors que les feuilles de consoude sont clairement râpeuses avec des petits poils durs (ci-contre en bas).



Vous pourriez aussi être intéressé par :

- Reconnaître la carotte sauvage quand sa racine est bonne : carte d'identité
- Criste marine, « perce-pierre » du bord de mer : carte d'identité
- Eglantier, cousin sauvage du rosier : carte d'identité
- Pissenlit, la salade sauvage la plus connue : carte d'identité
- Muguet : carte d'identité d'une belle toxique

5 réflexions au sujet de « Digitale pourpre (et dangereuse) : carte d'identité »



servel
16 janvier 2017 à 16 h 35 min

Existe t elle en arko gelules la digitale poupree ?



Jérémie Auteur de l'article
16 janvier 2017 à 18 h 52 min

Bonjour,
Je n'ai pas réussi à en trouver. Navré. Plutôt en homéopathie, je pense.
A bientôt,
Jérémie



patricia bono
18 mai 2017 à 12 h 01 min

une question bête. Bizarrement j ai des digitales plein le potager, à côté des tomates. est ce possible que ce soit dangereux pour consommer les tomates ?



Jérémie Auteur de l'article
18 mai 2017 à 18 h 40 min

Bonjour,
Non, je pense qu'il n'y a aucun souci, les molécules toxiques de la digitale ne peuvent pas se diffuser dans le sol et

ne peuvent pas être absorbées par les racines des tomates 😉



Marie
24 juin 2018 à 16 h 05 min

Et par la pollinisation, Non plus ?