

LES PLANTES TOXIQUES

Je confirme que toutes les plantes présentées dans le diaporama, renferment des substances qui sont généralement des alcaloïdes, extrêmement toxiques.

Bien sûr, de ces plantes on peut extraire les alcaloïdes dangereux et dans certains cas les utiliser pour soigner et non pour tuer. Ces molécules ont des vertus thérapeutiques si les doses de produits actifs sont extrêmement faibles. Dans ce cas la concentration de matière active est infime. C'est de l'homéopathie. **Je rappelle que c'est la dose qui fait le poison !!!**

Sachons également, que ce qui est mortel chez l'homme, ne l'est pas forcément pour d'autres espèces.

Notons aussi, que la chaleur (cuisson) ou la dessiccation sont susceptibles de détruire la toxicité d'un végétal. Exemples : les morilles, toxiques crues elles sont délicieuses cuites. L'Aconitum napellus (casque de Jupiter), renonculacée toxique, mortelle pour une vache si elle est mangée fraîche, devient inoffensive, séchée, présente dans une botte de foin.

Enfin, toutes les personnes n'ont pas la même sensibilité aux poisons. Mais attention, **les enfants sont très vulnérables**, car ils portent facilement à la bouche un petit fruit et ils sucent facilement leurs doigts. C'est aussi une question de poids. (Rapport entre la quantité de poison ingéré et poids de la personne consommatrice).

Sans imaginer obligatoirement une véritable intoxication, on assiste souvent à des cas d'allergies plus ou moins bénignes ou inquiétantes.

En conclusion : je pense qu'il ne faut pas plaisanter avec la toxicité des végétaux, car de nombreuses intoxications ont été fatales. Citons tout simplement les cas de plats mortels à cause d'une fracassée de champignons non identifiés...

Jean-Claude MOIRON

Ingénieur en horticulture

Le 6 mars 2017

Plats préparés

Peut-on manger ces plats réalisés avec des fleurs, des feuilles, ou des légumes non toxiques, donc comestibles, mais préparés de façon artistique ?

Ma réponse est oui.

Tout est question de goût personnel et d'appétence. Ma seule réserve réside dans le fait que ces préparations culinaires exposent énormément ces éléments du végétal à une **intense oxydation** du fait de leur découpe.

Est-ce bon et salubre ???