

RUBIACEAE

Diversité mondiale : 610 genres, 10 200 espèces
Diversité en France métropolitaine : 8 genres, 77 espèces

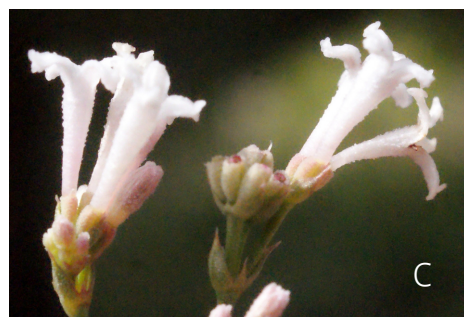
Astuces d'identification*

- Feuilles paraissant verticillées (2 feuilles opposées + stipules foliacées)
- Présence d'aiguillons recourbés le long des tiges et en marge des feuilles (qui accrochent)
- Tiges carrées

* Pour les espèces de zone tempérée

► APPAREIL VÉGÉTATIF

- Plantes **herbacées** ou **ligneuses**.
- Feuilles simples (a, b), elliptiques, ovales ou linéaires, à marge entière, à nervation pennée ou uninervée, et **stipulées** (a), **phyllotaxie opposée** (a, b) ou interprétée comme verticillée, les stipules ayant alors l'apparence de feuilles (a) (exception en France : *Theligonum* à feuilles opposées à la base et alternes dans le haut de la plante).



► APPAREIL REPRODUCTEUR

- Inflorescences terminales en **cyme** bipare (b) ayant souvent l'apparence d'une panicule, d'une ombelle ou d'un glomérule, rarement en épi (certaines *Crucianella*).
- Fleurs **actinomorphes**, 4-5 sépales soudés, souvent petits voire nuls, 4-5 pétales soudés, en étoile avec tube plus ou moins marqué (c, d). 4-5 étamines soudées par leur base aux pétales.
- **Ovaire infère** composé de 2 carpelles
- Fruits : une **baie** (*Rubia* : e) ou un **schizocarpe** de type diakène (*Galium* : f), parfois une **capsule**.

Formule florale (assez homogène) : $\downarrow K(4-5) (C(4-5) A(4-5)) \hat{G}(2)$



Photos : a) *Galium mollugo* par Julien BARATAUD - Tela Botanica (CC BY-SA) ; b) *Crucianella laevipes* par Julien BARATAUD - Tela Botanica (CC BY-SA) ; c) *Asperula cynanchica* par Liliane ROUBAUDI - Tela Botanica (CC BY-SA) ; d) *Galium palustre* par Bertrand BUI - Tela Botanica (CC BY-SA) ; e) *Rubia perigrina* par Liliane ROUBAUDI - Tela Botanica (CC BY-SA) ; f) *Galium aparine* par Paul FABRE - Tela Botanica (CC BY-SA)

RUBIACEAE

Diversité mondiale : 610 genres, 10 200 espèces

Diversité en France métropolitaine : 8 genres, 77 espèces

Astuces d'identification*

- Feuilles paraissant verticillées (2 feuilles opposées + stipules foliacées)
- Présence d'aiguillons recourbés le long des tiges et en marge des feuilles (qui accrochent)
- Tiges carrées

* Pour les espèces de zone tempérée

► AUTRES

Café et Gardenia font partie de la famille, sous sa forme plus "tropicale", à feuilles opposées nettement différentes des stipules, ces dernières connées, c'est-à-dire soudées ensemble (d'où l'apparence de deux stipules un de chaque côté du rameau).

► USAGES

La présence d'alcaloïdes chez les Rubiaceae donne à la famille des propriétés pharmacologiques. De nombreuses plantes sont ainsi utilisées dans la médecine populaire pour traiter diverses maladies. L'écorce du quinquina (*Cinchona officinalis*) contient par exemple 35 alcaloïdes parmi lesquels la célèbre quinine qui possède des propriétés antipaludiques reconnues. Les premiers vins apéritifs à base de quinquina étaient d'ailleurs des préparations médicinales consommées pour leurs vertus fébrifuges (g). Aujourd'hui, ces vins comportent beaucoup moins de quinquina et sont surtout connus pour leurs vertus apéritives. L'écorce entre également dans la composition d'autres boissons, les "tonics" comme le Schweppes ou le Canada Dry, d'où leur goût amer. Les caféiers, cultivés pour leurs graines et la fabrication du café (h), contiennent quant à eux de la caféine, un autre alcaloïde aux propriétés stimulantes. La caféine est aussi présente dans les feuilles des caféiers qui sont consommées en tisane dans certains pays comme le Yémen.

D'autres plantes renferment de la coumarine (une substance aromatique à légère odeur d'amande amère et de vanille) comme par exemple certains gaillets (*Galium* spp.) (i) ou l'aspérule odorante (*Galium odoratum*) (j) dont la forte odeur est révélée par le séchage. Le gaillet jaune (*Galium verum*) servait autrefois à faire cailler le lait pour la production du fromage tandis que l'aspérule odorante continue d'aromatiser tantôt le vin (par exemple le "vin de mai"), tantôt la bière. Elle est aussi utilisée comme plante médicinale, entrant dans la confection de certaines tisanes diurétiques et calmantes, et comme plante condimentaire pour parfumer salades et... saucisses ! On lui prête d'autres usages en vertu de son parfum : guirlande parfumée suspendue dans les maisons ou petits bouquets séchés déposés dans linge pour éloigner les insectes.



Photos : g) Affiche de Maurice Biais - Source gallica.bnf.fr / BnF ; h) Coffea sp. par Mark SWEEP - Wikimedia Commons (CC BY-SA) ; i) Galium verum par Mathieu MENAND - Tela Botanica (CC BY-SA) ; j) Galium odoratum par Julien BARATAUD - Tela Botanica (CC BY-SA)