

Charme commun

Carpinus betulus L.

Tonneau

45



Catégorie

Famille des Bétulacées

Arbre au tronc droit mais de forme cannelée assez caractéristique, à l'écorce lisse grisâtre

Description

Feuillage : caduc, feuilles ovales, dentées, simples, alternes, vert saturé et glabre dessus, vert plus clair dessous et faiblement pileux dans l'angle des nervures, feuilles marcescentes

Floraison : mars, arbre monoïque (les fleurs mâles sont des chatons de couleur jaune, mesurant 3 à 3.5 cm de long ; les fleurs femelles sont aussi des chatons mais de couleur verdâtre), fleurs (mâles et femelles) apparaissent en hiver et éclo- sent en mars

Fruit : samares formés d'un akène côtelé de 0.6 cm muni d'une longue bractée foliacée trilobée, fruits regroupés en grappes pendantes

Hauteur : 20 m (parfois plus)

Entretien et culture

Sol : argileux, sols acides redoutés, calcaire toléré

Emplacement : ombre

Multiplication : plantation en automne, rejet de souche (après la coupe de l'arbre, de petites branches repoussent sur la souche au printemps suivant en formant des taillis : plusieurs années après, on retrouve un arbre à plusieurs troncs), pollinisation par le vent

Entretien : tailler en juin et septembre, planter de jeunes sujets à 50-60 cm de distance pour obtenir de belles haies uniformes, arroser très généreusement par temps chaud et sec, pailler le pied des nouvelles plantations pendant 2 à 3 ans avec un lit de compost fibreux

Culture : isolé, en haie taillée ou en haie libre ; à l'état sauvage, le charme forme des haies ou peuple les sous-bois dans les forêts. Essence forestière secondaire, il trouve facilement sa place à côté d'autres essences (chênes, hêtres).

La charmille

Une charmille est une allée (éventuellement couverte) ou une forte haie taillée constituée de charmes. Du point de vue de l'agriculture et de l'écologie, une propriété intéressante de la charmille est d'attirer des colonies de mésanges qui débarrassent les cultures de leurs insectes parasites.

Une des charmilles les plus remarquables d'Europe, la charmille du Haut-Maret, se trouve à La Reid (commune de Theux). Créée en 1895 et aujourd'hui classée, elle est constituée de 4700 plants incurvés en un véritable tunnel long de 573 mètres.

Arbres exemplaires

En Belgique, on compte trois charmes monumentaux :

- à Sint-Andries, Kasteel Bloemendale : 3.69 m de circonférence et 25.1 m de haut
- à Enghien, Château : 2.8 m de circonférence et 33 m de haut
- à Tervueren, Musée royal de l'Afrique centrale : 2.5 m de circonférence et 21.4 m de haut

Utilisation

Le charme est utilisé dans la fabrication de pâte à papier et en marqueterie depuis le XVIIème siècle, soit dans sa couleur naturelle (blanc crème), soit teinté en bleu-vert. Il peut aussi être taillé en bonzaï.

Son bon pouvoir calorifique et sa combustion lente et régulière en font un excellent bois de chauffage.

En gemmothérapie, le macérat de charme, antispasmodique respiratoire et antihémorragique, est recommandé contre les sinusites, les bronchites, les rhinites, la polyarthrite chronique évolutive, l'insuffisance hépatique, l'hypercholestérolémie, l'athérosclérose et la thrombopénie.



Anecdotes

L'origine du nom latin générique *Carpinus* est celtique : de *karr* (bois) et *penn* (tête), c'est-à-dire « bois à jogs ».

Le charme peut vivre 150 ans.

Appréciant sa dureté, les Gaulois l'utilisaient déjà pour fabriquer leurs chars à bœufs.

Dans l'astrologie celtique, il caractérisait les personnes de bon goût.

Il existe deux moyens mnémotechniques pour distinguer le charme du hêtre, en référence aux différences entre les feuilles des deux espèces : « Hêtre à poils, Charme à dents », ou encore « Le charme d'Adam, c'est d'être à poils » !

Références :

Net :

www.wikipedia.org

www.plantyfolia.com

www.aujardin.info

www.florum.fr

www.jardindupicvert.com

www.monumentaltrees.com

www.domenicus.malleotus.free.fr

Livres :

- *Guide des arbres et arbustes*, Sélection du Reader's Digest

- *350 arbres et arbustes*, Margot et Roland Spohn, Delachaux et Niestlé

- *L'album des plantes et des fleurs*, François Couplan, Delachaux et Niestlé