

## TOUT CE QUE VOUS VOULEZ SAVOIR SUR LE COLCHIQUE

JE N'AURAI PAS LA VERVE POETIQUE  
DE NOTRE REVEUR BUCOLIQUE  
MAIS DE BOTANIQUE  
POUVONS ALIMENTER LA CHRONIQUE  
ET JE VOUS DIRAI TOUT DU COLCHIQUE  
D'UNE MANIERE UN PEU PLUS DIDACTIQUE

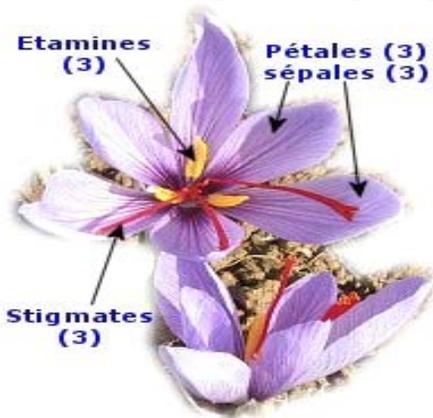
C'est le paprika qui on ne s'est comment nous a amené à ces questions :

- Qu'est-ce qu'un rhizome ?
  - Qu'est-ce que le paprika ?
  - Les pistils du colchique sont-ils comestibles ?
- A la première, je dirai que le rhizome est une tige souterraine. C'est un organe de réserve qui se ramifie horizontalement sous terre. On connaît l'iris, le gingembre, le curcuma.  
Le tubercule est aussi un rhizome et un organe de réserve, mais il se développe sous forme renflée comme la pomme de terre, le topinambour, la carotte, le panais, le chou-rave, la betterave, le radis.
- Le paprika ou piment doux est une épice obtenue à partir du fruit mûr et séché du piment doux ou du poivron
- Eh bien non, le colchique est toxique, la plante contient des alcaloïdes pouvant entraîner des troubles nerveux, cardiovasculaires et respiratoires, par ingestion.

Marc, tu l'as échappé belle !!!

A noter le colchique a 6 étamines et le crocus, produisant le safran en a 3 jaunes et un pistil rouge formé de 3 stigmates. Ceux-ci sont séchés pour former le safran. C'est un anti-dépresseur, mais il ne faut pas en abuser. Au delà de 10gr par jour, il provoque une paralysie du système nerveux. Mais vu son coût, il y a peu de risque.

Et pour conclure, notez que le Curcuma, dont on consomme le rhizome orange est aussi appelé le safran du pauvre et qu'il a par ailleurs des propriétés anti-oxydantes et anti-cancéreuses.



Voili, vilou, maintenant que vous savez tout sur le colchique, devinez quelle plante je suis ? La première réponse exacte sera récompensée.