



Sentier botanique

Saint Etienne de Chomeil

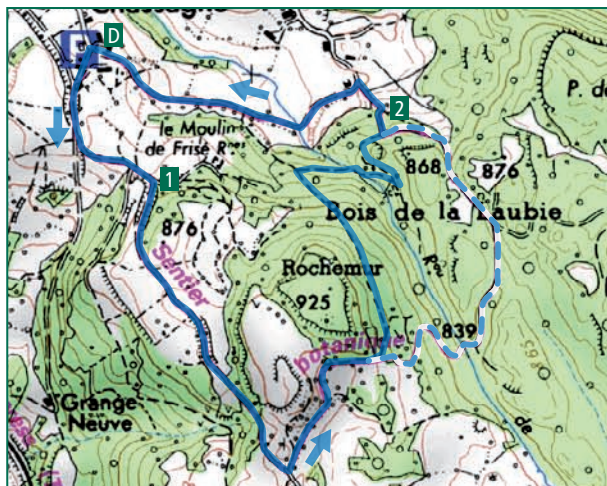
3 km

1 h 00

Bleu + balises
numérotées

Dénivelé : 180 m

En saison estivale, l'Office Culturel du Pays Gentiane place sur ce chemin de petites étiquettes indiquant les noms des plantes dont certaines sont présentées au verso.



Carte IGN au 1:25000 n° 0620_2040 - © IGN - PARIS - Autorisation 50-8595 - Reproduction interdite

D Le départ est donné de Chassagne (Depuis Riom, aller à St Etienne de Chomeil et prendre la route de Chassagne dans le bourg). Prendre le chemin à droite. Laisser un chemin sur la gauche. Prendre le chemin suivant à gauche.

1 Prendre le deuxième chemin à droite. Suivre ce chemin pendant 500m puis prendre à gauche. Laisser un chemin sur la droite, conti-

nuer tout droit. A l'embranchement suivant prendre à gauche (sinon prendre la variante tout droit), puis à droite. Suivre le chemin jusqu'à la fourche suivante.

2 Prendre à gauche puis de nouveau à gauche en laissant la route de Vaisseredonde. Rejoindre le point de départ.

Sentier botanique

Saint Etienne de Chomeil



La digitale pourpre (*Digitalis purpurea*) est une plante bisannuelle de la famille des scrofulariacées. Elle se caractérise la première année par une rosette de fleurs pâles. Ce n'est que la deuxième année qu'apparaît la couleur rose à fuchsia. La corolle est inclinée vers le bas et comporte trois lobes. On en extrait la digitaline utilisée dans le traitement de certaines maladies du cœur.



De la famille des géraniacées, l'herbe à robert (*Geranium robertianum*) est aussi une plante bisannuelle. Elle est reconnaissable à ses feuilles à trois ou cinq lobes pennés et ses petites fleurs roses dont les pétales comportent deux lignes plus foncées. Son odeur est plutôt désagréable et sa prolifération rapide.



La silène enflée (*Silene inflata*) est de la famille des caryophyllacées et est identifiable à son calice gonflé de couleur blanche parfois teintée de rose. Elle mesure jusqu'à 50 cm de haut et ses jeunes pousses sont parfois consommées en salade pour leur goût de petit pois ou d'asperge.