

Matteuccia struthiopteris (L.) Tod.

Fougère allemande ou Fougère autruche

Famille: Onocleaceae

Museo Virtuale
Museo regionale di Scienze Naturali della Valle d'Aosta

Musée Virtuel
Musée Régional des Sciences Naturelles de la Vallée d'Aoste

Des preuves paléontologiques ont montré que les plantes ptéridophytes disposent de tissus conducteurs différenciés les plus anciens jamais rencontrés. Avec l'apparition des angiospermes, durant la période du Crétacé et celles successives, les ptéridophytes initièrent leur déclin, à l'exception des fougères, lesquelles au contraire se développèrent de plus en plus.



(Photo Daniel Strauch, Fotolia)

Le nom du genre est dédié à Carlo Matteucci, illustre physicien et homme politique italien, professeur à l'Université de Pise, tandis que l'épithète spécifique vient du latin *struthio* = autruche et du grec *ptēris* = aile/plume, rappelant le **feuillage vapoureux** semblable aux plumes d'autruche.

Il s'agit d'une plante vivace à tiges ligneuses mais de taille modeste,

dotée d'un **rhizome robuste avec de longs stolons souterrains**. Ces branches, reposant sur le sol, produisent des bourgeons capables d'émettre à leur tour des racines et de générer de nouvelles plantes, permettant une expansion rapide et importante de l'espèce. **Les feuilles, appelées frondes, sont de deux types** : stériles ou fertiles. Les premières se trouvent à l'extérieur et sont de couleur vert clair, molles, droites et chutent en automne. Les secondes sont internes et naissent sur le tard. Ceci leur permet de passer l'hiver. Elles sont plus courtes et plus sombres que les frondes stériles.

Comme la plupart des fougères, cette espèce **préfère les milieux humides, ombragés et riches en humus**, mais également protégés par des murs et autre végétation. Si elle adopte particulièrement bien son environnement, elle développera des tiges souterraines et créera de grandes colonies intrusives.

Il s'agit d'une **espèce très ornementale**, souvent cultivée dans les jardins. Aux États-Unis, les pousses atteignant 6 à 10 cm de haut sont mangées bouillies et cuites de diverses manières.

Bio-Montagne - Réseau d'éducation sur la biodiversité dans les zones alpines - Programma di cooperazione transfrontaliera Italia-Svizzera 2007-2013