

ARBUSTUS UNEDO L. ERICACEAE

Noms vernaculaires

Arbousier, arbre à fraises, frôle, olonier



BOTANIQUE

Origine géographique

Bassin méditerranéen

Description

3 à 5 mètres sous les climats plus tempérés. L'écorce, gris brunâtre à la base, devient rougeâtre à la partie supérieure des branches. Ses feuilles à bordure dentée d'une dizaine de centimètres de long sont persistantes, ovales, alternes, vert foncé luisant au-dessus, vert pâle dessous. Les fleurs blanc-verdâtre, en forme de clochettes blanches, pendent en grappes et apparaissent en septembre-octobre, en même temps que les fruits. Le fruit, rouge orangé à maturité, est une baie charnue, sphérique, à peau rugueuse, couverte de petites pointes coniques. C'est un fruit comestible, sans goût très prononcé, qui est mûr en hiver. Il est riche en vitamine C.

UTILISATIONS

Ses fruits se consomment crus ou cuits sous forme de marmelades et de confitures ainsi que des liqueurs. En Espagne, il entre dans la composition de certains gâteaux. Le bois, au grain très fin, est utilisé en marqueterie et pour la fabrication d'objets tournés. L'écorce brun rouge est diurétique. En décoction, sa racine est utilisée contre l'hypertension. On lui attribue des propriétés anti-inflammatoires. L'arbousier est également efficace pour lutter contre les rhumatismes. Les feuilles, l'écorce et le fruit sont réputés astringents et efficaces pour stopper la diarrhée.

HIPPOPHAE RHAMNOIDES

ELEAGNACEAE

Noms vernaculaires

Argousier, saule épineux, olivier de Sibérie

BOTANIQUE

Origine géographique

Zones tempérées d'Europe et d'Asie

Description

Les feuilles, caduques, alternes, simples, sont très étroites et présentent une seule nervure. Le pétiole est très court. Le limbe est vert à la face supérieure et gris argenté à la face inférieure. Les fleurs, apétales, très petites, sont verdâtres et apparaissent dès le mois d'avril. Les arbustes portent généralement des fruits après trois ans et donnent des rendements maximaux après sept à huit ans. Les pieds mâles fleurissent un peu plus tôt que les femelles et pour une période de 6 à 12 jours ; 12 à 15 semaines sont nécessaires jusqu'à la pleine maturité des fruits. C'est une espèce pionnière qui a la particularité de contribuer à l'enrichissement du sol en azote et donc de favoriser l'installation d'espèces plus exigeantes.



UTILISATIONS

Nombreuses dans les domaines de l'alimentation, de la médecine, de la cosmétique, et de l'environnement. Les baies d'argousier sont très nutritives, riches en vitamines, en acides gras, en antioxydants, et en minéraux. Elles peuvent être consommées fraîches ou utilisées dans la fabrication de jus, de sirops, de confitures, de gelées, et de sauces. L'huile extraite des graines et de la pulpe des baies est utilisée pour ses propriétés anti-inflammatoires, cicatrisantes, et antioxydantes. L'argousier est planté pour stabiliser les sols et prévenir l'érosion, grâce à son système racinaire profond, sa capacité à fixer l'azote et à améliorer la qualité du sol.

ARONIA MELANOCARPA

ROSACEAE

Noms vernaculaires

Aronie à feuilles d'arbusier, Aronie rouge,

Aronie à fruits rouges



BOTANIQUE

Origine géographique

Amérique du nord

Description

Arbuste à feuilles caduques, à croissance rapide, formant des touffes étalées atteignant 2-3 m de haut. Comme son nom latin l'indique, les feuilles sont lancéolées dentées. L'enracinement superficiel est formé de fines racines fibreuses s'installant facilement dans la litière d'une forêt. Les feuilles sont alternes, simples, ovales et finement dentées, longues de 4 à 8 cm, pourvues d'un pétiole assez court. Le feuillage se pare de magnifiques teintes rouge feu, parfois légèrement violacées, très décoratives l'automne. La floraison est blanche ou rosée et intervient en mai-juin sous forme de corymbes de 10 à 25 petites fleurs munies de 5 pétales. Parfum léger des fleurs qui attire de nombreux butineurs qui assurent une très bonne pollinisation proche de 90% en période non pluvieuse. Les petites baies vertes virent au rouge. Résiste jusqu'à -35 C°.

UTILISATIONS

L'aronie à feuilles d'arbusier est appréciée comme arbuste d'ornement pour la couleur de ses feuilles virant au rouge à l'automne et pour ses fruits comestibles. Le cultivar *Aronia arbutifolia* 'Brilliant' est l'arbuste le plus commercialisé chez l'amateur à cause de la brillance et de la couleur éclatante de ses feuilles à l'automne bien que ses drupes soient moins goûteuses.

CARYA ILLINOINENSIS

JUGLANDACEAE

Noms vernaculaires

Pacanier



BOTANIQUE

Origine géographique

Sud des Etats Unis et Nord du Mexique

Description

Le pacanier est un grand arbre de 20 à 25 mètres de haut en moyenne, mais il peut atteindre jusqu'à 44 mètres de haut et 6 mètres de circonférence (à 1 m de hauteur). Les feuilles composées imparipennées, longues de 40 à 70 cm ont de 9 à 13 folioles, à marge serretée. Le pétiole est pubescent. Les inflorescences mâles sont des chatons pendants de 18 cm de long ; elles apparaissent avant les feuilles. Les fleurs femelles qui apparaissent sur de nouveaux rameaux, sont regroupées dans de petits épis dressés, terminaux. Le fruit (ou pacane) de forme cylindrique oblongue est une drupe, de couleur verte, déhiscence jusqu'à la base. Le péricarpe externe, le brou, mesure de 2 à 3 mm d'épaisseur. À maturité, le brou s'ouvre par quatre valves pour libérer le noyau. Le murissement des fruits nécessite des besoins en fortes chaleurs l'été.

UTILISATIONS

En Amérique du Nord, les pacanes étaient largement consommées par les Amérindiens. Diverses variétés de pacaniers avaient des noms dans les langues Cheyennes, Sioux, Mohawks et Shawnee. D'où le nom de pacane (dialecte local). Lorsqu'ils chassaient ou péchaient le long des rivières, les Amérindiens de l'Oklahoma croquaient des pacanes ou bien les broyaient et les recouvraient d'eau bouillante pour épaissir le bouillon de venaison. Un autre usage des Amérindiens consistait à extraire l'huile des pacanes. Les Séminoles les plaçaient dans un sac afin de les écraser pour en extraire l'huile qui servait pour cuisiner ou pour assaisonner.

RIBES X NIDIGROLARIA

GROSSULARIACEAE ERICACEAE

Noms vernaculaires

Casseille ou caseille, jostaberry



BOTANIQUE

Origine géographique

Europe et d'Afrique du Nord

Description

La plante arbustive est un hybride tétraploïde complexe entre plusieurs espèces du genre *Ribes*. Il en existe deux espèces : - *Ribes x culverwellii* est un hybride entre *R. nigrum* et *R. uva-crispa* ; il est stérile. - *Ribes x nidigrolaria* est un hybride entre *R. nigrum*, *R. divaricatum* et *R. uva-crispa* ; il n'est pas stérile, et ses graines ont été disséminées par les oiseaux. - Les feuilles du casseillier peuvent être attaquées par des larves de tenthrèdes ou « fausses-chenilles ». Un traitement à base de pyrèthre, de savon noir ou d'émulsion d'huile végétale à 1 % est efficace contre ces tenthrèdes, au moins sur les larves jeunes.

UTILISATIONS

L'arbuste ne possède pas d'épines et produit de gros fruits noirs lisses ayant une saveur acide avec un parfum léger. Ses fruits peuvent être utilisés pour la confection de confitures, sorbets ou à manger frais.

SORBUS DOMESTICA ROSACEAE

Noms vernaculaires

Cormier, sorbier domestique, sorbier d'Amérique



BOTANIQUE

Origine géographique

Sa distribution géographique s'étend depuis l'Europe occidentale jusqu'à l'Iran, en passant par le sud de l'Espagne, l'Italie, les Balkans et la Turquie.

Description

C'est un arbre à l'écorce brun-orangé, qui ressemble à celle du chêne, aux feuilles caduques pennées (13 à 21 folioles) et aux fleurs blanches. Ses fruits verts tachés de brun-rougeâtre à maturité peuvent ressembler à de petites pommes (maliformes) ou à de petites poires (piriforme) selon les cultivars. Ces fruits sont très appréciés des petits mammifères, en particulier du blaireau qui joue un rôle primordial dans la dissémination des graines (excréments enterrés contenant les graines). Cette espèce est post-pionnière. Elle a des besoins en lumière élevés (même si elle préfère un léger ombrage au plein soleil) ; c'est un arbre à forte croissance et à axe continu capable de développer un grand houppier.

UTILISATIONS

Le bois du cormier est très dense et figure parmi les bois indigènes les plus durs en France. Il sert à la fabrication de manches d'outils ou pour la réalisation d'outils de traçage (règles et toise). D'une façon générale, le bois du cormier est apprécié comme bois d'œuvre en ébénisterie. Utilisé aussi en agroforesterie pour protéger les vignes du soleil par son feuillage léger ou pour favoriser le développement de la truffe. Par ailleurs, les fleurs du cormier sont mellifères. Après blettissement, on les a aussi utilisés pour préparer une boisson faiblement alcoolisée, la piquette de cornes ou cormé.

CORNUS SANGUINEA

CORNACEAE

Noms vernaculaires

Cornouiller sanguin, bois puant, cornouiller
femelle



BOTANIQUE

Origine géographique

Europe tempérée

Description

Arbuste mesurant de 1 à 5 m. Houppier pouvant mesurer jusqu'à 4 m de large. Il doit son nom à la teinte rouge sang de ses feuilles à la fin de l'été. Les jeunes branches exposées à la lumière du soleil prennent également une couleur rouge brillante. L'écorce est brun verdâtre à gris verdâtre du côté se trouvant à l'ombre, rouge strié de gris du côté exposé au soleil. Ce phénomène est dû à la présence d'un pigment de la famille des anthocyanes. Les bourgeons sont opposés. L'arbuste est pollinisé par entomogamie, c'est-à-dire à l'aide d'insectes pollinisateurs. Les fleurs blanches, hermaphrodites, forment un corymbe. Le fruit est une drupe pourpre foncé à noir, de forme globuleuse, contenant un noyau. Elle n'est pas comestible, contrairement au fruit du cornouiller mâle. Il a un port érigé en buisson arrondi. Ses feuilles sont opposées, caduques, vertes à marge blanche argentée en forme de cuillère.

UTILISATIONS

Les paysagistes et jardiniers apprécient ses branches rouges, bien visibles en hiver, pour leurs propriétés ornementales. Les tiges de l'année étaient autrefois couramment employées en vannerie, et le sont encore dans certaines régions (Perche, Alsace, Bourgogne). *C. sanguinea* est utilisé en phytothérapie. Les fruits et les feuilles contiennent de l'aucubine et des tanins dont l'ingestion en grande quantité peut causer des gastro-entérites.

CRATAEGUS LAEVIGATA

ROSACEAE

Noms vernaculaires

Aubépine à deux styles, aubépine épineuse,
aubépine d'Angleterre, aubépine lisse

BOTANIQUE

Origine géographique

Europe tempérée

Description

Arbuste de 2 à 3 m jusqu'à 10 m. Sa longévité peut atteindre 500 ans. L'arbre rejette de souche. Hermaphrodite, sa floraison va d'avril à mai. L'espèce est pollinisée par les insectes et les graines dispersées par les oiseaux. L'écorce agée est mince, brune et écailleuse, fissurée. Les rameaux sont épineux, étalés, lisses et gris cendré. Les bourgeons sont petits, globuleux, brunâtres et les feuilles caduques, alternées, en coin à la base, simples, presque entières, 5 à 7 lobes profonds, plus ou moins trilobées au sommet, vert foncé et brillantes dessus, légèrement velues dessous. Les fleurs sont régulières, blanches ou roses, très odorantes, groupées en panicules ombelliformes dressées, à deux ou trois styles, à étamines rouges, d'un parfum puissant, âpre et peu agréable. Les fruits ou cenelles sont des pois ovoïdes à subsphériques, rouges, généralement à deux noyaux, formant une « mouche ».



UTILISATIONS

Plante ornementale, elle est utilisée pour la constitution de haies vives et comme porte-greffe du néflier et des poiriers. Ce sont des plantes riches en composés phénoliques (flavonoïdes, acides caféique et chlorogénique) et en composés triterpéniques. Elles sont d'utilisation médicinale récente. Les fruits ne sont pas toxiques mais leur chair farineuse et fade n'incite pas à la consommation. On en fait parfois des compotes et des gelées. La consommation de grandes quantités de sommités fleuries (infusions) entrainerait des troubles cardiovasculaires et respiratoires. Le pollen est considéré comme allergisant.

CHAENOMELES JAPONICA

ROSACEAE

Noms vernaculaires

Cognassier à fleurs, cognassier du Japon



BOTANIQUE

Origine géographique

Europe, Asie et Amérique

Description

Arbrisseau de 1 à 1,20 mètre formant un buisson très enchevêtré, armé de longues épines effilées. Feuilles caduques, d'un vert brillant, obovales à spatulées, de 3-5 x 2-3 cm, à marge crénelée, pétiole de 5 mm. Les fleurs apparaissent de février à avril suivant les années et les régions. Elles sont groupées par 2 à 5 en fascicules sur les rameaux de l'année précédente. Les fleurs de 2,5 à 4 cm de diamètre sont portées par un pédoncule très court voire absent. 5 pétales obovales d'un rouge écarlate ou rose, entourent 40 à 60 étamines libres, distribuées sur deux verticilles. Toutefois, presque tous les pieds ont des fleurs « imparfaites », avec des pistils avortés et stériles. *Chaenomeles japonica* est une espèce auto-stérile, pollinisée essentiellement par des abeilles. Le « faux-fruit » pommacé, de 3 à 4 cm de diamètre, est jaune ou vert jaunâtre et très odorant comme les coings.

UTILISATIONS

Arbuste d'ornement, pouvant être planté isolé, en haie ornementale ou défensive ainsi que palissé contre un mur. Il donne plus de fleurs au soleil mais supporte bien la mi-ombre. Très rustique (jusqu'à 25 °C), il s'accommode de tous les types de sols. Planté en compagnie du *forsythia*, il donne aux premiers jours du printemps une spectaculaire opposition de touffes jaunes et rouges. Les fruits sont comestibles lorsqu'ils sont cuits, utilisés en confiture ou en liqueur. En Lettonie, les premières plantations importantes de *C. japonica* datent de 1970. En 1993, les plantations couvraient environ 300 ha, avec une production moyenne de fruits de 12-15 t/ha.

DIOSPYROS KAKI EBENACEAE

Noms vernaculaires

Kaki, plaqueminier du Japon, figuier caque



BOTANIQUE

Origine géographique

Japon, Chine

Description

C'est un arbre pouvant mesurer jusqu'à 12 m de haut. Les feuilles caduques, entières, elliptiques sont grandes, un peu coriaces, vert foncé, brillantes au-dessus, un peu tomenteuses dessous. Elles virent au rouge à l'automne. Les fleurs s'épanouissent sur les jeunes pousses de l'année. Elles peuvent être, sur le même arbre, de trois types : hermaphrodites, mâles ou femelles. La pollinisation est faite par les insectes. Les individus sont généralement monoïques à fleurs mâles et femelles séparées sur le même arbre, mais il existe aussi des cultivars dioïques. Lorsqu'une fleur femelle n'est pas fécondée, le fruit se développe quand même, mais ne contient pas de pépins. On parle d'espèce parthénocarpe. Les fruits sont de grosses baies globuleuses déprimées au sommet, rappelant un peu la forme des tomates, de couleur rouge orangé à maturité.

UTILISATIONS

Domestiqué en Chine du sud, on rencontre des traces de fruits cultivés au néolithique. Le fruit mûr contient du glucose (jusqu'à 20 %) et est riche en vitamine C, mais aussi en minéraux, fibres et en phénols. Il est consommé nature à l'état frais. Il convient qu'il soit parfaitement mûr et même un peu blet. Il peut aussi être séché à l'instar des figues et peut servir à préparer des confitures et des desserts. Le bois du kaki est très dur et rappelle celui de l'ébène (même genre botanique). Aux États-Unis, il sert notamment à la fabrication des têtes de club de golf (woods), des queues de billard et des arcs.

ELEAGNUS MULTIFLORA

ELEAGNACEAE

Noms vernaculaires

Goumi du Japon



BOTANIQUE

Origine géographique

Asie de l'Est, Chine et Japon

Description

Le Goumi du Japon atteint généralement entre 1,5 et 3 mètres de hauteur, voire plus dans des conditions idéales. Il présente un port buissonnant et peut se propager pour former des haies denses. Rustique, il s'adapte à une variété de conditions de sol, mais préfère les sols bien drainés. Les feuilles sont caduques, alternes, et mesurent de 5 à 10 cm de longueur. Elles ont une forme oblongue à lancéolée et présentent une surface supérieure vert foncé et une surface inférieure argentée, due à de petites écailles. Les fleurs, qui apparaissent au printemps (mai-juin), sont petites, tubulaires, et de couleur crème ou jaune argenté. Elles sont souvent parfumées et attirent de nombreux pollinisateurs. Elles sont hermaphrodites. Les fruits sont des drupes de petite taille, mesurant environ 1 cm de long, de couleur rouge à maturité, souvent couvertes de petites écailles argentées.

UTILISATIONS

Les fruits comestibles sont plus ou moins sucrés et astringents, avec une saveur aigre douce très appréciés des oiseaux et utilisés par les Chinois comme aliment, boisson et médicament. Ils ne sont consommables par l'homme que blets ou en gelée. La fabrication de sirop de «goumi» permet de parfumer, de façon très subtile, les préparations lactées, (yaourt et fromage blanc) ou de composer de délicieux desserts. Espèce fixatrice d'azote, lui permettant d'enrichir le sol en azote, il bénéficie ainsi à d'autres plantes à proximité. Il est apprécié pour son attrait ornemental, sa capacité à attirer la faune, et son potentiel en permaculture.

ELEAGNUS UMBELLATA

ELAEAGNACEAE

Noms vernaculaires

Chalef argenté, olivier d'automne



BOTANIQUE

Origine géographique

Bassin méditerranéen.

Description

Grand buisson ou petit arbre à feuilles caduques de la famille des Elaeagnaceae originaire d'Asie. Il est aussi connu des jardiniers sous le nom de chalef d'automne. La plante est réputée rustique au froid et supporte mal les étés sous climat méditerranéen et au-delà sauf si elle est en exposition mi-ombre. Le feuillage est vert bleuté comme argenté, la plante produit de nombreuses baies de 8 mm environ en grappes plus ou moins denses à l'intérieur du feuillage. Le fruit est improprement appelé olive d'automne bien qu'il n'ait rien à voir avec l'olive, fruit de l'Olivier. Le terme du Japon « baie d'argent » (ou « Masiro gumi »), décrit bien son aspect précieux de petite baie pleine de points argentés.

UTILISATIONS

Les petits fruits rouges sont comestibles et peuvent être consommés frais ou utilisés dans la préparation de confitures, gelées, et autres conserves. Comme d'autres membres de la famille des Elaeagnaceae, *Eleagnus umbellata* a la capacité de fixer l'azote dans le sol grâce à une symbiose avec des bactéries fixatrices d'azote. Cela peut enrichir des sols pauvres et bénéficier à d'autres plantes environnantes. Sa tolérance à la sécheresse, à la salinité et à différents types de sols en fait une espèce utile pour la réhabilitation de sites perturbés ou dégradés. Malgré ses nombreux avantages, il est important de noter qu'il peut devenir envahissant.

ERIOBOTRYA JAPONICA

ROSACEAE

Noms vernaculaires

Nèfle du Japon, bibace ou bibasse



BOTANIQUE

Origine géographique

Zones tempérées d'Europe et d'Asie

Description

Grand buisson ou petit arbre à feuilles caduques de la famille des Elaeagnaceae originaire d'Asie. Il est aussi connu des jardiniers sous le nom de c+D14haief d'automne. La plante est réputée rustique au froid et supporte mal les étés sous climat méditerranéen et au-delà sauf si elle est en exposition mi-ombre. Le feuillage est vert bleuté comme argenté, la plante produit de nombreuses baies de 8 mm environ en grappes plus ou moins denses à l'intérieur du feuillage. Le fruit est improprement appelé olive d'automne bien qu'il n'ait rien à voir avec l'olive, fruit de l'Olivier. Le terme du Japon « baie d'argent » (ou « Masiro gumi »), décrit bien son aspect précieux de petite baie pleine de points argentés.

UTILISATIONS

Il peut se consommer nature, ou en salade de fruits. On peut l'utiliser pour préparer des pâtisseries ou des confitures. Les Mauriciens utilisent aussi les bibasses pour préparer des achards. Dans ce dernier cas, il ne faut pas les utiliser trop mûrs. À la Réunion, il est communément utilisé pour faire de la confiture, de la gelée, du rhum arrangé du punch. Le bibacier peut être utilisé comme porte-greffe pour le poirier. Il donnera un poirier de vigueur moyenne. Les grandes feuilles sont utilisées pour confectionner le thé de feuilles de bibacier couramment bu en Chine et au Japon.

ACCA SELLOWIANA MYRTACEAE

Noms vernaculaires

Feijoa sellowiana, goyavier du Brésil, goyavier de Montevideo

BOTANIQUE

Origine géographique

Amérique du Sud

Description

Arbuste allogame qui se ramifie à la base et à port buissonnant. Sa croissance est lente les premières années mais il peut atteindre 4 à 6 m de hauteur. Son tronc, de couleur rougeâtre, est couvert de plaques d'écorce grises ou verdâtres fissurées ou écailleuses. Le feuillage est coriace, persistant, opposé, simple, à revers blanc gris. Toutes les jeunes pousses sont recouvertes d'une sorte de duvet blanchâtre. La floraison a lieu en juin et juillet. Les fleurs hermaphrodites solitaires ou en grappes sont pourprées, blanches, rouges et munies de nombreuses grandes étamines à filets rouge.



UTILISATIONS

Les fruits peuvent être consommés, en frais : ramassés à terre, ils doivent être consommés rapidement car ils deviennent blets. Ils peuvent être utilisés pour toutes sortes de desserts. Le froid et le citron ralentissent leur transformation. En conserve, en confitures, en gelées, en pâte de fruit, en sirops, en sorbets, séchés... leur parfum original permet de les accommoder de toutes sortes de façons. Les fleurs sont comestibles. Les pétales charnus, très décoratifs, de saveur fruitée, sucrée et acidulée, sont comestibles et peuvent apporter une note exotique dans les salades et dans les desserts.

FICUS CARICA MORACEAE

Noms vernaculaires

Figuier, figuier commun



BOTANIQUE

Origine géographique

Asie mineure, cultivée voici 4000 ans dans le bassin méditerranéen.

Description

C'est un arbre fruitier qui apprécie la chaleur et le soleil mais qui résiste jusqu'à -15 à -18 °C. Il peut atteindre 5 à 10 mètres de hauteur. Il existe des figuiers mâles et des figuiers femelles ; les mâles servent à la reproduction, seuls, les femelles donnent des fruits consommables. La pollinisation se fait grâce à une guêpe appelée blastophage, qui ne peut se reproduire que grâce à la figue. Les figues ne sont pas des fruits mais des « réceptacles » : elles portent à l'intérieur les vraies fleurs sous la forme de petits grains

UTILISATIONS

Les fruits peuvent être consommés en frais ou cuits, accompagnant une viande ou en confitures, pâte de fruit, sorbets, séchés... leur parfum original permet de les accommoder de toutes sortes de façons. Les feuilles sont consommées sous forme de thé dans certaines régions du Japon. L'espèce présente une certaine phytotoxicité. Le latex des feuilles et des tiges du figuier contient des furocoumarines qui sont des substances photosensibilisantes. Le contact de la peau avec cette sève suivi d'une exposition à la lumière du soleil (UV) peut provoquer des inflammations et brûlures de la peau.

HOVENIA DULCIS RHAMNACEAE

Noms vernaculaires

Arbre à raisin, raisinier du Japon, hovénia



BOTANIQUE

Origine géographique

Chine et Japon

Description

L'arbre peut mesurer jusqu'à 10 de mètres. Dans sa zone de rusticité (-28 à -3 °C), il a besoin de soleil et d'un sol humide bien drainé pour se développer, dans les climats plus méridionaux, il souffre d'un excès d'ensoleillement. Il demande un sol neutre. Son écorce gris clair se fissure en longues lanières. Ses feuilles cordiformes brillantes de 10 à 15 cm de long sont caduques. Ses fleurs hermaphrodites sont disposées en inflorescences blanches. Les pédoncules du fruit sont pulpeux et mûrs en novembre (hémisphère nord), ils se récoltent à la chute des feuilles. Ils sont sucrés avec un goût entre pomme et poire, la texture est croquante et juteuse.

UTILISATIONS

Un extrait de ses graines peut être utilisé comme un substitut de miel. Au Japon, on mange ses pédoncules crus ou cuits, frais ou secs. Les feuilles et les fruits sont utilisées en Corée et en Chine en tisane pour prévenir ou réduire les effets de l'alcool. On extrait de ses feuilles un produit nommé hodulcine, principe sélectif diminuant la saveur sucrée. Le pédoncule du fruit est riche en triterpènes glycosides aux effets antiallergiques. Au Brésil où l'arbre a été utilisé comme ombrage et est devenu invasif, les fruits mûrs sont toxiques pour les bovins.

HUMMULUS LUPULUS

CANABACEAE

Noms vernaculaires

Houblon, liane du nord, couleuvrée septentrionale

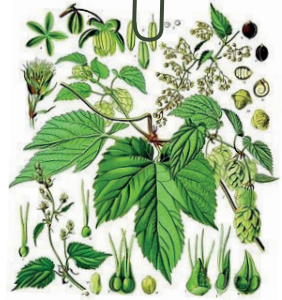
BOTANIQUE

Origine géographique

Hémisphère Nord (répartition circumboréale).

Description

Le houblon est une plante ligneuse, vivace, à port grimpant ou rampant en l'absence de support. C'est une liane herbacée, à grosse racine charnue de laquelle partent de longues tiges herbacées qui s'enroulent autour de leur support. Les tiges, très longues (jusqu'à plus de 10 m), cannelées, à section hexagonale, creuses sauf au niveau des entre-nœuds, sont d'abord herbacées puis se lignifient progressivement, devenant sarmenteuses. Les tiges sont volubiles et portent sur les arêtes saillantes des crochets (poils épidermiques trichomes) à une ou deux pointes qui servent à l'accrochage de la plante sur son support. Les feuilles, opposées, à nervation palmée, à bords grossièrement dentelés, sont polymorphes : généralement profondément lobées, à 3, 5 ou 7 lobes. Les feuilles supérieures vers l'extrémité de la tige sont souvent isolées, alternes, distiques, parfois entières.



UTILISATIONS

Un document signé par Adalard de Corbie en 822 est l'un des plus anciens documents attestant de l'utilisation du houblon dans le brassage de la bière. Trois siècles plus tard, Hildegarde de Bingen (1098-1179), abbesse bénédictine, mentionne dans son ouvrage *Liber simplicis medicinae*, ou *Physica* (1151-1158), les vertus du houblon pour la conservation de la bière. La culture du houblon a commencé en Allemagne au milieu du IX^e siècle, entre 859 et 875 après J.-C. La plante est devenue un additif populaire des boissons dans l'Europe médiévale. Les premières procédures de contrôle de la qualité du houblon ont une longue tradition et remontent au moins à l'an 1603.

JUGLANS NIGRA

JUGLANDACEAE

Noms vernaculaires

Noyer d'Amérique, noyer noir



BOTANIQUE

Origine géographique

Amérique du Nord

Description

L'arbre atteint 30 mètres de haut. Le tronc forme un fût très élancé, dénudé en partie basse. L'écorce de couleur très foncée lui a valu son nom de « noyer noir ». Ses feuilles sont grandes (environ 60 cm de long), caduques, alternes, composées imparipennées comportant 15 à 25 folioles lancéolées à bords dentés. Les fleurs mâles sont nombreuses et réunies en chatons tandis que les fleurs femelles sont groupées par deux. Les fruits sont des drupes contenant des noix de 4 à 5 cm de diamètre de forme subglobuleuse, à coque rugueuse très dure. Le bois veiné brun foncé est lourd, homogène, de couleur brun foncé et très résistant à l'humidité.

UTILISATIONS

Le bois de noyer noir est le bois ayant la plus grande valeur commerciale car on en fabrique des meubles et boiserie de luxe. Il est considéré comme un signe de noblesse. Le noyer noir est parfois utilisé comme porte-greffe pour les variétés de noyers communs car cela accélère la mise à fruit. De plus, le noyer noir résiste au pourridié en particulier dans les terrains humides. En revanche, l'arbre ainsi greffé ne vivra qu'une quarantaine d'années, contre une centaine pour une greffe sur noyer commun. On l'exploite pour son bois de qualité mais également pour ses fruits dont on peut extraire une huile ou avec lesquels on peut cuisiner.

ZIZIPHUS JUJUBA RHAMNACEAE

Noms vernaculaires

Jujubier, jujube, datte chinoise, pomme surette, brindonnier

BOTANIQUE

Origine géographique

Arbre tropical de la famille des Rhamnacées, originaire de la Chine septentrionale.

Description

C'est un arbre ou arbuste de 6 à 10 m de haut à rameaux épineux (mais il existe des variétés inermes). Les feuilles caduques sont oblongues, finement dentées, à stipules épineuses. Les fleurs petites, jaunâtres, apparaissent à l'aisselle des feuilles. Elles permettent la fabrication d'un miel réputé au Yémen. Le fruit, ovoïde, est une drupe, d'abord jaune puis rouge à maturité, contenant un noyau dur, elliptique. La pulpe est sucrée, gélatineuse, à saveur fade. Les jujubes, riches en vitamines A et C, entrent dans diverses préparations médicinales.



UTILISATIONS

Les fruits fraîchement récoltés, ainsi que séchés et confits, sont souvent consommés en collation ou avec du café. Les jujubes fumés sont consommés au Vietnam. La Chine et la Corée produisent du thé et un sirop de thé sucré. En Chine, un vin à base des fruits est appelé hong zao jiu. Le fruit est également un ingrédient important dans une grande variété de spécialités chinoises (par exemple, le jing gao, un gâteau de riz cuit à la vapeur). Les fruits séchés sont utilisés dans les desserts en Chine et au Vietnam, tels que le ching bo leung, une boisson froide qui comprend les graines séchées de jujubes, de longanes, d'algues fraîches, d'orge et de lotus.

LONICERA CAERULAE

CAPRIFOLIACEAE

Noms vernaculaires

Chèvrevuille bleu, camérisier bleu, baie de mai, honeyberry



BOTANIQUE

Origine géographique

Régions tempérées de l'hémisphère nord et régions subtropicales.

Description

Arbrisseau caduque mesurant de 1,5 à 2 m de haut. Ses feuilles sont opposées, de forme ovale, de 3-8 cm de long et 1-3 cm de large, vert glauque, un peu cireuse. Les fleurs sont de couleur blanc jaunâtre, 12-16 mm de long, avec cinq lobes égaux, elles sont produites en paires sur les turions. Les fruits sont des baies pruneuses de couleur bleue à noire d'environ 1 cm de long sur 0,5 cm de diamètre (taille qui peut varier selon les cultivars). Malgré sa parfaite résistance au froid (240 °C), c'est un arbuste de faible vitalité et de faible développement qui produit peu de fruits. Il est toutefois bien résistant aux insectes et parasites, en faisant un bon candidat pour la culture biologique.

UTILISATIONS

Les variétés edulis, emphylocalyx et kamtchatica sont parfois cultivées pour leurs baies comestibles au goût agréable, à mi-chemin entre celui de la framboise et du cassis, allant de légèrement acidulé à bien sucré selon la variété. Le fruit est principalement consommé tel quel ou bien en confiture. Il est également transformé en sauces, ketchup, moutarde, ou sirop. On le retrouve notamment dans plusieurs bières de microbrasserie. Comme les autres lianes, ils offrent un habitat supplémentaire aux oiseaux, et facilitent le déplacement dans les arbres et buissons de certains insectes et petits mammifères.

LYCIUM BARBARUM

SOLANACEAE

Noms vernaculaires

Baie de goji, lyciet commun, lyciet de Barbarie, baie du loup

BOTANIQUE

Origine géographique

De l'Europe méridionale à l'Asie

Description

Le lyciet commun est un arbuste de 80 cm à 3 m de haut, très rameux, à rameaux flexueux, pendants, un peu épineux. Les feuilles solitaires ou fasciculées sont lancéolées ou longuement elliptiques, de 2-3 cm de long sur 36 mm de large. La fleur portée par un pédicelle comporte un calice campanulé de 4-5 mm, généralement à 2 lobes et une corolle pourpre avec un tube de 8-10 mm et des lobes étalés, plus courts aux marges glabrescents. Les étamines et le style sont légèrement exserts. La floraison a lieu de juin à octobre. Le fruit est une baie rouge plus ou moins orangé, oblongue, développant des saveurs suaves un peu âpres. Elles mûrissent d'août à octobre.



UTILISATIONS

Les baies au goût sucré et de couleur orange, consommées sont recherchées pour leurs vertus antioxydantes. Les jeunes feuilles de lyciet ont été consommées cuites. Elles pouvaient aussi servir à faire une infusion. Les fruits contiennent des saponines et de la solanine : ils ont parfois été cause d'empoisonnements semblables à ceux que provoquent les morelles à l'état cru. Il vaut mieux consommer les baies séchées après qu'elles ont été cueillies, le taux de solanine aura baissé. Le goji est une plante utilisée de manière médicinale depuis deux mille ans en Chine. Seul le fruit de Lycium barbarum est reconnu comme officinal.

MALUS DOMESTICA ROSACEAE

Noms vernaculaires

Pommier, pommier cultivé, pommier commun



BOTANIQUE

Origine géographique

Espèce endémique asiatique allant de la zone des Balkans jusqu'au nord des montagnes de l'Altai.

Description

Arbre hermaphrodite à feuilles caduques. Il mesure de 2 à 15 mètres et peut être soumis à la taille ou élevé en plein-vent. Il fleurit en mai (fleurs roses) et donne des fruits acides (pommes à cidre) ou sucrés (pommes à table). En verger industriel, les arbres sont remplacés tous les 20 ans en raison de la baisse de la fécondité. Les arbres de haute tige peuvent, eux, bien produire jusqu'à l'âge de 30 ans. Les feuilles du pommier sont simples, à limbe denté et à disposition alterne. Chaque bouton à fleurs donne une inflorescence de cinq fleurs hermaphroditiques à symétrie radiaire disposant chacune de cinq pétales blancs, un calice composé de cinq sépales, environ 20 étamines et un pistil se divisant en cinq styles. L'ovaire a quatre carpelles contenant deux ovules, ce qui donne généralement 10 pépins mais certains cultivars en ont davantage.

UTILISATIONS

Les pommes, très riches en fibres, vitamines et anti-oxydants, sont largement consommées comme fruits frais, dans la préparation de dessert, en jus, cidre ou eau-de-vie ou en conservation, transformés ou non. Le pommier Paradis est souvent utilisé en porte-greffe car il a l'avantage de « mettre à fruit » très rapidement. Un greffon posé sur un porte-greffe Paradis mettra à fruit selon la variété soit la seconde année de la greffe. Sa taille naine en fait une espèce adaptée pour la formation en bonsaï.

MALUS SEVERSII ROSACEAE

Noms vernaculaires

Pommier d'Asie centrale, pommier sauvage, pommier Alma



BOTANIQUE

Origine géographique

Origine géographique

Description

De la zone frontalière entre le sud du Kazakhstan d'une part et le nord de l'Ouzbékistan et du Kirghizistan ainsi que l'ouest de la Chine. *Malus sieversii* est un arbre caduc mesurant de 5 à 14 mètres de haut et jusqu'à 80 cm de diamètre, très ressemblant au pommier domestique. Les fruits de certains individus sont les plus gros de toutes les espèces de pommiers sauvages, ces pommes mesurant en effet jusqu'à 7 cm de diamètre et rivalisant en taille avec de nombreux cultivars modernes.

UTILISATIONS

Les fruits du pommier sauvage peuvent être mangés frais ou utilisés dans la préparation de certains plats locaux dans les régions où il pousse naturellement. Ancêtre de la pomme domestique, ces arbres sont depuis le début des années 1990 étudiés par l'United States Agricultural Research Service, dans l'espoir de trouver des informations génétiques permettant de développer de nouveaux cultivars de pommes répondant mieux aux maladies. Les espèces sauvages cohabitant au Kazakhstan montrent en effet une résistance inhabituelle aux infections, notamment le feu bactérien et la tavelure.

MALUS SYLVESTRIS ROSACEAE

Noms vernaculaires

Pommier sylvestre, pommier sauvage, pommier des bois, pommier forestier



BOTANIQUE

Origine géographique

Asie centrale

Description

Le pommier sauvage est un arbre de 5 à 10 m de hauteur, à couronne dense. Sa croissance est moyenne voire lente surtout après l'âge de 20 ans. Son architecture correspond au modèle architectural de Massart. Ses rameaux sont légèrement épineux ; ses feuilles tomenteuses (à poils courts et denses) à l'état jeune, devenant glabres. Il fleurit vers le mois de mai ; les fleurs sont blanches ou rosées. Les pommes sont généralement petites (3 à 4 cm de diamètre) à saveur très âpre, sauf pour certaines variétés plus douces, qui peuvent être consommées sous forme de gelées ou de compotes.

UTILISATIONS

Les fruits sont généralement plus petits et plus acides que ceux du pommier domestique mais ils peuvent être consommés crus ou utilisés en cuisine. Le pommier sauvage est une source de diversité génétique qui peut être cruciale pour développer de nouvelles variétés de pommes résistantes aux maladies et adaptées à des conditions environnementales changeantes. Les pommiers sauvages fournissent un habitat et une source de nourriture pour diverses espèces animales, notamment des insectes, des oiseaux et des mammifères. Utilisés dans des projets de paysagisme et de reforestation, notamment pour leur floraison spectaculaire au printemps.

CELTIS AUSTRALIS

CANNABACEAE

Noms vernaculaires

Micocoulier de Provence , micocoulier du Midi,
micocoulier européen

BOTANIQUE

Origine géographique

L'ensemble du pourtour méditerranéen

Description

Il peut atteindre 15 à 25 m en hauteur et 8 à 10 m en diamètre. Dans les régions fraîches, il garde cependant une petite taille. Son écorce grisâtre, marquée de protubérances, ressemble à celle du hêtre. Les branches se terminent par des rameaux flexibles, en zigzag et pendants, disposés dans un même plan. Les feuilles asymétriques à leur base, ovales, dentées et alternes sont rêches et ont trois nervures partant de leur base. Leur forme évoquent celle de la feuille de l'ortie (Nettle tree ou arbre ortie). Cet arbre monoïque (bisexué), de floraison printanière à petites fleurs vertes pollinisées par le vent. Les fruits sont charnus et comestibles, très appréciés par la faune. On nomme ces drupes (de 10 à 12 mm de diamètre) des micocoules.



UTILISATIONS

Arbre polyvalent, il offre des avantages esthétiques, environnementaux, et utilitaires. Grâce à sa canopée étalée, son écorce lisse et grise, et ses feuilles délicates, le micocoulier de Provence est souvent planté comme arbre d'ornement dans les parcs, les jardins et le long des rues. Il est apprécié pour son ombre légère et son aspect esthétique tout au long de l'année. Le bois est dur, dense et résistant, avec un grain fin qui le rend facile à travailler et polir. Les fruits, bien que petits et ne contenant pas beaucoup de chair, sont comestibles et peuvent être consommés crus ou utilisés pour faire des confitures ou des gelées.

OPUNTIA FICUS-INDICA

CACTACEAE

Noms vernaculaires

Oponce, figuier de Barbarie, figuier d'Inde.



BOTANIQUE

Origine géographique

Originaire du Mexique et naturalisée sur le bassin méditerranéen, en Afrique du Sud et Afrique du Nord

Description

Plante arborescente qui peut atteindre de 3 à 5 mètres de haut. Son organisation en cladodes, couramment appelés « raquettes », est particulière. Les cladodes sont des tiges modifiées de forme aplatie, de 30 à 40 cm de long sur 15 à 25 cm de large et de 1,5 à 3 cm d'épaisseur. Les feuilles, de quelques millimètres de long, ont une forme conique. Elles apparaissent sur les cladodes jeunes et sont éphémères. Les fleurs sont à ovaire infère, uniloculaire. Le pistil est surmonté d'un stigmate multiple. Les étamines sont très nombreuses. Les sépales peu apparents et les pétales bien visibles de couleur jaune orange. Le fruit, ou figue de Barbarie, est une baie charnue, uniloculaire, à nombreuses graines (polysperme) dont le poids peut varier de 150 à 400 g.

UTILISATIONS

Les figues de Barbarie sont appréciées pour leur goût sucré et leur texture juteuse. Ils sont consommés frais, en jus, ou utilisés dans la préparation de confitures, de gelées et de desserts. Les cladodes (parties plates ressemblant à des feuilles) jeunes et tendres peuvent être consommés cuits ou crus, souvent utilisés dans des plats traditionnels mexicains. Utilisé comme barrière naturelle contre le vent et l'érosion dans certaines régions, sa résistance à la sécheresse le rend utile pour la réhabilitation des terres arides. Les cladodes sont une source de nourriture pour le bétail, en particulier dans les zones arides.

PUNICA GRANATUM

LYTHRACEAE

Noms vernaculaires
Grenadier

BOTANIQUE

Origine géographique

Asie de l'Ouest et Méditerranée: originaire d'une région englobant l'Iran moderne jusqu'au nord de l'Inde, il s'est répandu dans toute la Méditerranée.

Description

Petit arbre monoïque autofertile à port arbustif qui peut atteindre 6 m de haut, il peut vivre jusqu'à 200 ans mais est le plus productif dans ses 20 premières années de fructification. Son écorce est gris beige qui crevasse et desquame avec l'âge. Feuilles caduques, même si certaines variétés sont persistantes sous certains climats, opposées et de 3 à 7 cm de long sur 1 à 2 cm de large. Ses fleurs rouge vif mesurent 3 cm de diamètre. Elles apparaissent en trois vagues de mai à août. Les fruits de la première floraison sont ceux ayant un meilleur taux de nouaison (90 %) et qui donnent les plus gros fruits. Seul 1/3 des fleurs donne un fruit car les 2/3 des fleurs sont mâles. Ses fruits, les grenades, sont des baies jaunes à rouge orangé contenant en moyenne 600 semences.



UTILISATIONS

Cultivé depuis la plus haute Antiquité pour ses fruits comestibles, les grenades, et pour les qualités ornementales de ses grandes fleurs. Le fruit est consommé frais ou en confiture (en association avec des fruits secs et de la fleur d'oranger). Le nasharab est un condiment obtenu par réduction du jus utilisé du Proche Orient à l'Asie Centrale. Les fleurs fraîches du grenadier sont utilisées en infusion contre l'asthme. L'écorce du fruit est utilisée contre la dysenterie et l'écorce du tronc et des fruits est utilisée comme plante tinctoriale (sert à teindre).

PYRUS PYRASTER ROSACEAE

Noms vernaculaires

Poirier sauvage, poirier forestier, poirier des bois



BOTANIQUE

Origine géographique

Turquie, Arménie et Europe du Sud-ouest, du centre et de l'Est.

Description

Arbre caduque pouvant atteindre 10 mètres de haut, à cime pyramidale quand il est jeune. Écorce fissurée et écailleuse. Jeunes rameaux rigides, lisses, jaunâtres, luisants, parfois terminés par une épine. Feuilles simples, dentées et longuement pétiolées. Limbe ovale ou arrondi à la base, à bords finement denticulés et très luisant sur le dessus. Fleurs blanches hermaphrodites, très précoces, 5 pétales glabres à l'onglet. La floraison a lieu en avril-mai. Plante mellifère pollinisée par les insectes. Petits fruits bien charnus, de 3-4 cm de diamètre, âpres, de forme variable : subglobuleux ou obovale, atténué sur le pédoncule.

UTILISATIONS

Consommés crus, bien qu'astringents et moins savoureux que les poires cultivées, les fruits sont plus communément utilisés dans la préparation de gelées, de confitures, de cidres ou de jus. Utilisé dans les programmes de sélection pour améliorer les variétés cultivées de poiriers, il peut contribuer à la résistance aux maladies, à la tolérance aux conditions climatiques défavorables, et à d'autres traits d'intérêt. Planté dans le cadre de projets de reboisement et de conservation des habitats naturels, il aide à maintenir la biodiversité et fournit un habitat ainsi que des ressources alimentaires pour diverses espèces animales.

PYRUS PYRIFOLIA ROSACEAE

Noms vernaculaires

Poirier nashi, poirier asiatique



BOTANIQUE

Origine géographique

Japon, corée du Sud, Chine

Description

Le nashi est un arbre de taille relativement petite, à fleurs blanc rosé ressemblant à celles du poirier commun, à feuilles un peu plus grandes. Il est cultivé pour ses fruits, appelés également « nashis », dont certaines variétés ont plutôt la forme et les dimensions d'une pomme. Cette poire est très croquante et juteuse. Contrairement aux croyances, il n'est pas le résultat du croisement pomme-poire. Cet arbre fruitier est assez rustique et peut résister à des froids allant jusqu'à -15°C . Il est cultivé principalement au Japon, en Corée du Sud, en Chine. Les variétés les plus répandues sont originaires du Japon et donnent des fruits en forme de pommes (fruits maliformes).

UTILISATIONS

Fruits très appréciés pour leur chair croquante, juteuse, et sucrée. Consommés frais, en jus ou en smoothies mais également dans des plats cuisinés ou préparés en desserts, ils peuvent être transformés pour leur conservation, notamment en conserve, en confiture, gelées et sirops ou en les séchant. Le bois peut être utilisé dans l'artisanat et la fabrication d'objets en bois, en raison de sa qualité et de sa dureté. Utilisé dans les programmes de sélection pour développer de nouvelles variétés de poires, notamment pour la résistance aux maladies, la qualité des fruits, et la tolérance aux différentes conditions de culture.

RIBES NIGRUM

GROSSULARIACEAE

Noms vernaculaires

Cassis, cassissier, groseiller noir



BOTANIQUE

Origine géographique

Son aire de répartition indigène s'étend de l'Europe à l'Extrême-Orient russe et à l'Himalaya occidentale.

Description

Arbrisseau de taille moyenne, de 1 à 2 m de hauteur. Les jeunes rameaux dressés sont jaunâtres, les vieux rameaux sont brun-noir. Les feuilles alternes sont portées par un pétiole de 1-4 cm de long, pubescent. Les inflorescences sont des racèmes, portant de 4 à 10 fleurs, sur un axe pubescent. Chaque fleur a un calice en forme de coupe de 3-4 mm, velu avec des glandes jaunes. Le fruit est une baie au goût sucré, noire, globuleuse, de 12-15 mm, glabres avec quelques glandes sessiles. La floraison a lieu d'avril à mai.

UTILISATIONS

Riches en fibres, composés phénoliques et vitamine C, les cassis sont consommés frais, en gelées, confitures, sorbets ou préparés en dessert. Également en sirops, nectar, liqueur, purée, coulis, le cassis se conserve bien par dessiccation et congélation. En phytothérapie, il aurait des propriétés anti-inflammatoires et permettrait de lutter efficacement contre les douleurs de l'arthrose. Les bourgeons produisent une essence utilisée en parfumerie.

RIBES RUBRUM

GROSSULARIACEAE

Noms vernaculaires

Groseiller rouge, groseiller à grappes



BOTANIQUE

Origine géographique

Une grande partie de l'Europe, Europe de l'Est, Europe centrale et certaines régions de l'Europe du nord et de l'ouest. Certaines parties de l'Asie de l'ouest, notamment le nord de la Turquie et de l'Asie du nord, incluant des régions de la Russie.

Description

Période de floraison : mars, avril. Couleur des fleurs : jaune-vert. Exposition : soleil, mi-ombre. Type de sol : ordinaire, riche en humus, bien drainé. Utilisation : jardin fruitier. Hauteur : 150 cm. Type de plante : arbuste fruitier. Type de végétation : vivace. Type de feuillage : caduc. Rusticité : rustique. Il supporte la mi-ombre, mais les fruits sont meilleurs dans une exposition ensoleillée. Il est facile de le multiplier par boutures prélevées à la chute des feuilles.

UTILISATIONS

Consommées fraîches, les baies offrent une saveur acidulée rafraîchissante. L'une des utilisations les plus courantes est la préparation de confitures, gelées, et compotes, souvent en combinaison avec d'autres fruits pour équilibrer leur acidité naturelle. Utilisées dans les desserts (tartes, gâteaux, sorbets), en liquide dans des sirops, des liqueurs, et des vins ou dans des sauces. Elles sont riches en fibres, vitamine C et autres nutriments, elles ont un effet bénéfique sur le système immunitaire et la digestion. Cultivée comme plante ornementale, elle attire les pollinisateurs et est utilisée dans les projets de jardinage écologique comme soutien à la biodiversité.

RUBUS FRUTICOSUS ROSACEAE

Noms vernaculaires

Ronce commune, ronce des bois, ronce à mûres, murier sauvage, blackberry



BOTANIQUE

Origine géographique

Eurasie et naturalisée jusqu'à 1600 m d'altitude dans de nombreuses régions du monde, y compris en Amérique du nord et Australasie

Description

Sous-arbrisseau vivace plus ou moins épineux dont la hauteur varie de 1 à 7 m. Sa souche ligneuse produit chaque année des rejets, les turions, sarments ou primocannes à section anguleuse. Ces tiges aériennes bisannuelles et feuillées, de 3 à 4 m de longueur (pouvant atteindre dix mètres) sont d'abord dressées puis à la fin de la première année se recourbent. Lorsque leur extrémité apicale rejoint le sol (géotropisme positif), elles s'enracinent par marcottage puis développent la seconde année, à partir de bourgeons axillaires, des tiges florifères (appelées aussi floricannes) qui colonisent rapidement le terrain pour former des fourrés impénétrables appelés ronciers. Les fruits rouges de 0,5 à 3 cm de diamètre deviennent noir bleuâtre à maturité, vers septembre.

UTILISATIONS

Les mûres ou mûrons, très riches en différentes formes de vitamine B et C sont consommés crus, seuls ou dans des salades de fruits, cuits en tartes, sirops, sorbets, gelées et confitures. À l'état de bourgeon la plante est comestible crue (ajoutée aux salades de légumes ou de fruits pour les décorer). Les turions ont une saveur de noisette ou noix de coco, avec une note framboisée. Le thé de ronce est une tisane au goût et au parfum fruités et boisés, préparée à partir des feuilles séchées. Au Moyen Âge, les feuilles étaient utilisées contre les douleurs des dents, de la langue, de la poitrine, la toux, la dysenterie hémorragique et ses fruits comme fortifiants.

RUBUS IDAEUS ROSACEAE

Noms vernaculaires

Framboisier, ronce du mont Ida, raspberry

BOTANIQUE

Origine géographique

Espèce originaire d'Europe et d'Asie tempérée et froide, (de la Turquie à la Sibérie, à la Chine et au Japon)

Description

C'est une plante vivace à tiges dressées, ligneuses de 1 à 2 m. Ces tiges sont bisannuelles et meurent la deuxième année après fructification. La souche drageonnante, vivace, émet de nouvelles tiges chaque année. Les tiges sont armées de minuscules aiguillons peu piquants. Les feuilles sont pennées, elles comportent 3 à 7 folioles dentées, les feuilles supérieures sont trifoliolées. Elles sont tomenteuses et blanchâtres sur leur face inférieure. Les fleurs blanches sont réunies par groupes de 5 à 10. Le pistil est formé de nombreux carpelles. Les fruits nommés framboises sont composés, formés d'un ensemble de petites drupes. Non adhérentes au cône du réceptacle, elles s'en détachent facilement à maturité. Cette non-adhérence est d'ailleurs un critère distinguant les framboisiers.



UTILISATIONS

Largement utilisées dans une variété de desserts, comme les tartes, les gâteaux, les sorbets, et les mousses, les framboises sont excellentes pour la préparation de confitures ou en cuisine, souvent appréciées pour leur saveur intense. Les feuilles du framboisier sont utilisées en herboristerie pour préparer des tisanes. Elles sont réputées pour leurs propriétés astringentes et toniques. Les framboises sont riches en antioxydants et en fibres, ce qui contribue à la santé générale, à maintenir un système digestif sain et à la prévention des maladies chroniques.

SAMBUCUS NIGRA ADOXACEAE

Noms vernaculaires

Sureau noir, grand sureau, sambuc



BOTANIQUE

Origine géographique

Présent en Europe, en Asie de l'Ouest et en Afrique du Nord.

Description

Souvent courbées de 4 à 5 mètres à croissance rapide, surtout dans les sols fertiles et frais. Il rejette de souche. C'est une essence de lumière ou de demi-ombre, rustique, appréciant les sols basiques à neutres. Son bois, assez lourd et dense est très homogène, protégé par une écorce vert-gris et fissurée. Les feuilles caduques, opposées sont composées de 5 à 7 folioles, à l'extrémité pointue et au bord denté, un peu plus velues sur les nervures. Leur odeur est déplaisante lorsqu'on les froisse. Les fleurs hermaphrodites, parfumées, à 5 étamines et 5 pétales blanc crème apparaissent après les feuilles, en début d'été. Les fruits sont de petites baies noires violacées à chair molle de 6-8 mm disposés en grappes, comportant trois graines.

UTILISATIONS

Les fleurs sont utilisées pour faire des sirops, des liqueurs, et des vins. Également incorporées dans des recettes de pâte à frire pour faire des beignets de fleurs de sureau. Les baies mûres sont utilisées pour préparer des confitures, des sirops, des sauces, des vins, et des jus. Bien que les fleurs et les baies mûres soient généralement considérées comme sûres pour la consommation après cuisson, les autres parties de la plante contiennent des composés qui peuvent être toxiques et doivent donc être évités. Le bois de sureau, léger, a été traditionnellement utilisé pour fabriquer des instruments de musique, des sifflets, et des objets artisanaux.

SORBUS AUCUPARIA ROSACEAE

Noms vernaculaires

Sorbier, sorbier des oiseleurs, sorbier des oiseaux

BOTANIQUE

Origine géographique

Régions tempérées et froides de l'Eurasie

Description

Les branches sont lisses, grisâtres. Les feuilles sont pennées, à 5 ou 7 paires de folioles finement dentées, vertes des deux côtés, légèrement duveteuses au revers. Les fleurs blanches, à 5 pétales, sont groupées en corymbes. Elles ont une odeur forte, peu agréable. Les fruits, les sorbes, sont des baies rouges orangées très appréciées par les oiseaux, notamment les grives. L'arbre dépasse rarement 7 mètres.



UTILISATIONS

Gracieux, il est largement utilisé dans l'aménagement paysager. Ses baies attirent les oiseaux et autres animaux sauvages, ce qui en fait un excellent choix pour les jardins écologiques visant à soutenir la biodiversité. Il est souvent planté dans les projets de reboisement et de restauration écologique pour stabiliser le sol et favoriser la biodiversité. Le bois de sorbier est dur et résistant, utilisé dans la fabrication de petits objets en bois, d'outils ou d'instruments de musique. Le sorbier des oiseleurs est entouré d'un riche folklore, particulièrement dans les cultures nordiques et celtes, où il est souvent considéré comme un arbre protecteur contre le mal et la malchance.