

par **Eric VALLÉ**

Le Sureau noir

Le Sureau noir est un petit arbuste (de 2 à 6 mètres) affectionnant les fourrés humides, les décombres, les haies proches des villages, sur un sol frais riche en matière azotée .On le rencontre également dans les lisières forestières fraîches et les forêts alluviales des étages collinéen et montagnard.

Il porte sur ces rameaux verruqueux, des feuilles composées par paires. Les fleurs, très parfumées, petites et blanc jaunâtre, sont disposées en grands corymbes. Les fruits sont des petites baies noires portées par un pédoncule rougeâtre.

Pour le reconnaître, il faut casser la tige et regarder la moelle. Si celle-ci est blanche il s'agit du Sureau noir alors que la moelle du Sureau rouge montagnard est brun orangé couleur cannelle.

Le Sureau noir est une plante peu mellifère, mais sa floraison abondante attire plusieurs insectes pollinisateurs et signale la fin de la miellée de printemps.

Les fleurs renferment une huile essentielle contenant des terpènes, les glucosides, rutine et quercitrine, des mucilages et du tanin. Les fruits sont riches en vitamine C.

Les fleurs du Sureau noir ont de nombreuses propriétés. Une infusion de fleurs de Sureau noir a des propriétés sudorifiques et est utilisée pour les états grippaux.

En gargarisme, l'infusion guérit la pharyngite, l'angine et la stomatite.

Avec les fleurs on peut faire du vin de Sureau très fruité utilisé en apéritif ou pour accommoder une salade de fruits.

Pour conserver les pommes durant tout l'hiver il suffit de mettre sur les pommes un tapis de corymbes de fleurs séchées de Sureau noir. La sambucine contenue dans le Sureau évitera le pourrissement de ces fruits et vous donnera des arômes d'ananas à votre pièce

Les baies noires sont comestibles cuites et sont utilisées en sirops et gelées. On peut également faire des liqueurs.

