



SUREAU NOIR

Sambucus nigra



Port du végétal



Écorce du sureau



Bourgeons en hiver



Bourgeons au printemps



Feuille de sureau



Fleurs du sureau

Fruits du sureau

Description du végétal : Les sureaux ligneux sont des arbustes qui peuvent faire de 2 à 5 mètres.

Les feuilles sont opposées, avec 5 folioles ovales, dentées, pétiolées de 5-10 cm de longueur.

Le tronc est flexible et souvent oblique, son écorce est d'abord grise, mince et verruqueuse puis devenant gris beige, écailleuse et fendillée.

Les fleurs blanches ou de couleur crème se transforment ensuite en petits bouquets de baies rouges, bleues ou noires. Ces baies sont très appréciées des oiseaux, les fleurs sont petites, regroupées en ombelles larges de 15 cm, en mai-juin.

Maladies possibles du végétal : Ce sont surtout des viroses qui touchent le sureau :

- virus des taches en anneaux du framboisier.

- réticulaire jaune.

Utilisation du végétal par les animaux : Par ses feuilles, fleurs, pollens, fruits, bois et bois mort, il attire et nourrit un grand nombre d'insectes et d'animaux.

Utilisation par les Hommes : Les baies servent à faire une teinture bleue ou violette (elle tache les vêtements), les bouchers s'en servent pour marquer la viande ou on les utilise aussi pour colorer naturellement les boissons. On peut aussi en faire de l'encre. Tandis que le bois sert à faire des instruments à vent et des sifflets.

Les fleurs séchées servent à traiter le rhume et les inflammations des voies respiratoires. Fleurs et baies servent à traiter la bronchite, la sinusite, le mal de gorge et le rhume, combattre les infections virales, dont la grippe et l'herpès, traiter les infections des voies urinaires et soulager les douleurs rhumatismales.

Le fruit est utilisé en liqueur ("gnole" en bourguignon), en sorbet, en confiture mais doit être évité à cru car il est légèrement toxique, il peut aussi servir pour faire des tisanes, on peut même tremper les ombelles retournées dans la pâte à crêpe et les faire cuire pour en faire de délicieuses galettes. On peut aussi faire du Kir au sirop de sureau et du vin pétillant de fleurs de sureau.

Recette : « Le champagne de sureau »

Ingrédients : 5 inflorescences de sureau, 2 cuillères à soupe de vinaigre blanc, 500 grammes de sucre roux, 2 citrons non traités et 5 litres d'eau.

Préparation : Faire bouillir l'eau et la verser sur le sucre. Lorsqu'elle est refroidie, ajouter les fleurs de sureau, les citrons coupés en rondelle et le vinaigre blanc. Couvrir et laisser fermenter 48 heures en remuant 2 ou 3 fois par jour. Filtrer et soutirer le liquide et mettre en bouteille (bouteille pouvant tenir la pression). Mettre dans un endroit frais (cave si possible) et laisser fermenter encore une quinzaine de jours avant de consommer.

Date de la réalisation de la fiche : Le 2 avril 2013. **Nom de l'élève** : Benoit DULAC et Marion RUCHOT.