

## PRUNELLIER – *PRUNUS SPINOSA* L.

### NOMENCLATURE

Son nom latin a été attribué par Carl von Linné en 1753.

Synonymie : *Prunus acacia* Crantz, *Prunus ericiflora* Sav., ...

Noms vernaculaires : prunellier, épine noire... *belosse* en patois savoyard.

Étymologie : *Prunus* du grec *proumnon* désignait les pruniers. *Spinosa*, du latin *spina*, épine, indique la présence de nombreuses épines sur cet arbrisseau.

### DESCRIPTION BOTANIQUE

Arbrisseau drageonnant de la famille des rosacées atteignant 50 cm à 3 m de haut.

Les rameaux très épineux ont une écorce gris noirâtre, luisante. Les feuilles ovales finement dentées ont 2-3 cm de long. Les fleurs blanches sont solitaires. La floraison apparaît avant les feuilles de mars à mai selon l'altitude. Les fruits ou prunelles, mûrs en septembre-octobre, sont des drupes bleu-noirâtre recouvertes de pruine, la chair est jaunâtre et renferme un noyau. C'est un arbuste fréquent de l'étage collinéen à 1500 m qui aime les coteaux secs et ensoleillés. Espèce pionnière des pâturages abandonnés (aidé par les oiseaux !) il forme des buissons serrés avec *Berberis vulgaris*, *Cornus sanguinea*, *Crataegus laevigata*, *Prunus mahaleb*, *Rosa canina*, *Rubus fruticosus* aggr. ...



“Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz” (1885)-THOMÉ

### **USAGE MEDICINAL – TOXICITE**

Les fleurs du prunellier étaient parfois employées pour leurs propriétés diurétiques et dépuratives ; les feuilles sont antidiabétiques selon certains auteurs. *Prunus spinosa* n'est pas listé dans la pharmacopée française actuelle. Toutefois, les jeunes rameaux récoltés en début de floraison servent aux préparations homéopathiques ; PRUNUS SPINOSA est un remède de divers troubles nerveux, respiratoires et urinaires.

### **USAGE ALIMENTAIRE**

Les prunelles, même à maturité, sont acides et très âpres et de ce fait peu gustatives à l'état cru, elles provoquent la constriction de la langue ! On les récoltera après les gelées hivernales pour les cuire en tartes, compotes ou confitures ce qui adoucit un peu leur astringence. On peut aussi les faire macérer dans de l'alcool pour obtenir un ratafia, ou n'utiliser que les noyaux pour préparer une liqueur. De façon plus originale, les prunelles sont conservées dans du vinaigre afin de les utiliser en condiment dans des salades comme des cornichons.

### **USAGES DIVERS**

Le bois du prunellier est très dur, dense, à duramen brun rosé. Il était utilisé jadis pour la marqueterie, ou tourné pour faire des cannes de marche et manches d'outils.

C'est un bon bois de chauffage.

Les fruits du prunellier fournissaient une teinture nuancée du rose, rouge, bleue à violette d'après Leuchs (*Traité complet de la préparation et de l'emploi des matières tinctoriales*).

Autrefois, le prunellier était utilisé pour la construction de haies vives.

Remarque : les prunelles sont bien sûr très appréciées des oiseaux, et les feuilles du prunellier nourrissent la chenille d'un papillon : la laineuse du prunellier (*Eriogaster catax*).

Sylvie Serve