

## SUREAUX – *Sambucus ebulus*, *S. nigra*, *S. racemosa*

### SUREAU NOIR – *SAMBUCUS NIGRA* L.

#### NOMENCLATURE

Son nom latin de genre a été attribué par Carl von Linné, botaniste suédois, en 1753.

Synonymie : *Sambucus virescens* Desf., *Sambucus vulgaris* Lam....

Noms vernaculaires : sureau noir, grand sureau...

Étymologie : le genre *Sambucus*, dérive du grec *sambucé*, flûte ; les rameaux, vidés de leur contenu, servent d'instrument de musique. *Nigra*, noir, fait allusion à la couleur des fruits. Sureau dérive de l'ancien français *seür*, altération du latin *sambucus*.

#### DESCRIPTION BOTANIQUE

Arbuste ligneux de la famille des adoxacées de 2 à 4 m de haut, pouvant atteindre 7 m.

Les jeunes rameaux contiennent une moelle blanche. Les feuilles sont composées de 5-7 folioles pointues, finement dentées. Les fleurs blanches, à anthères jaunes et à odeur forte et désagréable, ont 5 pétales et sont regroupées en grands corymbes plans, pendants. La floraison apparaît de juin à juillet. Les fruits en grappe lâches sont des baies rougeâtres puis noires, brillantes, contenant 3 graines.

C'est une espèce très commune dans toute la Savoie, de l'étage collinéen à montagnard. Le sureau noir forme des fourrés sur sols riches, c'est aussi une espèce pionnière qui colonise les prés abandonnés en compagnie de *Betula pendula*, *Buddleia davidii*, *Robinia pseudoacacia*, *Salix caprea*...



“Kölher's Medizinal Pflanzen”-KÖLHER

#### USAGE MEDICINAL – TOXICITÉ

Les propriétés du sureau noir étaient déjà connues de Théophraste à l'Antiquité. Les fleurs du sureau noir sont inscrites dans la 10<sup>e</sup> édition de la pharmacopée européenne pour faciliter les fonctions d'élimination rénale et digestive, comme adjuvant des régimes amaigrissant. *SAMBUCUS NIGRA* est un remède homéopathique des obstructions nasales, sueurs abondantes...

En Savoie, Alfred Chabert (1897), indique l'emploi des bourgeons de sureau comme vomitifs, l'écorce des racines pour traiter les hydropisies.

L'ingestion des fruits non mûrs, peut provoquer quelques troubles digestifs.

## USAGE ALIMENTAIRE

Les hommes préhistoriques récoltaient déjà les fruits du sureau noir. On peut utiliser les fleurs pour parfumer une crème sucrée en dessert, une pâte à beignets, un vin. Les fruits mûrs sucrés et légèrement acidulés, servent à préparer gelées, confitures, sirops, vins et robs (fruits cuits et épaissis).

## USAGES DIVERS

Les baies du sureau noir ont servi à faire une teinture violette virant au gris violacé. Le suc rouge violacé des baies est utilisé comme colorant alimentaire pour les yaourts aux fruits rouges, les sirops de grenadine...

Les rameaux, vidés de leur moelle, se transforment en tubes à la base de divers jouets : seringue à eau, fabrication de mini-mobilier, pétoires, sifflets, pipeaux... La moelle séchée, quant à elle, sert à confectionner des petits personnages, des colliers...

En laboratoire, un tronçon de moelle de sureau, coupé dans le sens de la longueur, servait à placer un échantillon pour réaliser plus facilement des coupes histologiques très fines.

C'est aussi une plante mellifère qui fournit nectar et pollen aux abeilles.

## SUREAU ROUGE – *SAMBUCUS RACEMOSA* L.

### NOMENCLATURE

Son nom latin de genre a été attribué par Carl von Linné, botaniste suédois, en 1753.

Synonymie : aucune !

Noms vernaculaires : sureau rouge, sureau à grappes, sureau de montagne...

Étymologie : *racemosa* indique que les fleurs sont disposées en racème, synonyme de grappe.

### DESCRIPTION BOTANIQUE

Arbre de 1 à 4 m de haut, de la famille des adoxacées.

Se distingue facilement du sureau noir, par la couleur de la moelle des rameaux, ici roussâtre à brune, l'inflorescence en panicule allongée qui s'épanouit d'avril à mai et les fruits rouge-corail.

C'est une espèce commune dans toute la Savoie, de l'étage collinéen à subalpin. Le sureau à grappes se trouve dans les fourrés arbustifs préforestiers, les clairières avec *Corylus avelana*, *Salix caprea*, *Senecio ovatus*, *Sorbus aucuparia*...



"Flora Danica"-OEDER

### USAGE MÉDICINAL-TOXICITÉ

Pour Fournier (1947) les propriétés du sureau rouge sont proches de celles du sureau noir vu précédemment en moins énergique. Le suc des baies étaient utilisé jadis comme sudorifique. La plante n'est pas inscrite à la pharmacopée française et n'est plus utilisée actuellement.

## USAGE ALIMENTAIRE

Les baies mûres sont mangeables cuites en confiture, souvent mélangées à d'autres fruits ; elles sont parfois employées en distillerie.

## SUREAU YÈBLE – *SAMBUCUS EBULUS* L.

### NOMENCLATURE

Son nom latin de genre a été attribué par Carl von Linné, botaniste suédois, en 1753.

Synonymie : *Ebulum humile* Garcke, *Sambucus humilis* Mill....

Noms vernaculaires : sureau yèble, hièble, petit sureau...

Étymologie : celle de l'épithète *ebulus* est inconnue... Hièble ou yèble dérive du nom latin de l'espèce.

### DESCRIPTION BOTANIQUE

Plante herbacée vivace de 60 à 150 cm de haut, en colonies.

Toute la plante dégage une odeur nauséabonde. Les tiges dressées, à moelle blanche porte des feuilles à 7-11 folioles à stipules dentées. Les fleurs blanches, à anthères rouge-brunâtre sont disposées en ombelles dressées en juin-juillet. Les fruits sont des petites baies noires, en grappe étalées, tournées vers le ciel.

C'est une espèce commune dans toute la Savoie, de l'étage collinéen à montagnard. Le sureau yèble affectionne les ourlets thermophiles, fossés, clairières, dans le cortège *Alliaria petiolata*, *Galium aparine*, *Glechoma hederacea*, *Lamium maculatum*, *Rubus idaeus*...



“Flore médicale”-CHAUMETON

### USAGE MEDICINAL-TOXICITE

Jadis employé pour son écorce purgative, ses fleurs sudorifiques et ses feuilles résolutives. La plante n'est pas listée dans la pharmacopée française. La toxicité des fruits est discutée ; dans le doute, il ne faut pas les consommer crus ni avant complète maturité.

### USAGES DIVERS

Les baies du sureau yèble ont servi à colorer des vins.

### Rappel bibliographie :

CHABERT A., 1897 – *Plantes médicinales & plantes comestibles de Savoie* ; Curandera – 152 p.

FOURNIER P., 1947 – Dictionnaire des plantes médicinales et vénéneuses de France ; éd. Omnibus – 1047 p.

VARLET E., 1992 – *À la découverte des fruits sauvages* ; éd. Sang de la terre – 183 p.

VEYRAT M. & COUPLAN F., 1997 – *Herbier gourmand* ; éd. Hachette – 215 p.