

PRUNELLIER

Prunus spinosa

Prunellier épineux, épine noire

Famille des **Rosacées**

Plantes cultivées de cette famille :

pommier, poirier, amandier, abricotier... et la plupart des arbres fruitiers d'Europe

Floraison : mars à mai



PORTRAIT

Arbrisseau de 50 cm à 2-3 m, à souche drageonnante, courts rameaux très épineux et feuillage caduc. Écorce brun-noir ou gris foncé, luisante. Feuilles alternes à court pétiole, ovales, plus larges vers le sommet, finement dentées. Floraison très précoce, en nombreuses petites fleurs blanches à 5 pétales, isolées ou groupées par 2, qui apparaissent avant les feuilles. Fruits globuleux de 7 à 20 mm, bleu-noir et couverts d'une pruine blanchâtre. Noyau dur contenant une amande.

MILIEU DE VIE

Haies, lisières, coteaux, friches. Essence pionnière sur tous types de sol même pauvres, capable de former des peuplements denses et impénétrables.

CUEILLETTE

Fleurs : selon les régions, mars à mai.
Jeunes pousses : avril-mai. Fruits : septembre à décembre.

PARTIES COMESTIBLES

Fleurs, jeunes pousses, fruits.

VERTUS NUTRITIONNELLES

Les fruits contiennent de la vitamine C, des tanins et des anti-oxydants (antocyanes).

DANS L'ASSIETTE

Les fleurs au parfum d'amande amère servent à confectionner des desserts. On fait du « vin d'épine » (ou « trousse-pinette ») avec les jeunes pousses. Les fruits, âpres et astringents à l'automne, se consomment lactofermentés comme des olives, ou bien, récoltés après les premières gelées qui adoucissent leurs tanins, sont utilisés en confiture, compote, jus, sirop, liqueur...

REMARQUES

Le prunellier peut servir de porte-greffe pour obtenir des pruniers, pêchers et abricotiers rustiques et résistants aux maladies.