

## Le sureau rouge ou sureau à grappe

*Sambucus racemosa*

LES ARBUSTES MÉCONNUS DU MORVAN

### DE MULTIPLES USAGES...

Le nom scientifique du sureau «*Sambucus*» viendrait du grec «*sambuca*» qui était une sorte de flûte que les bergers taillaient dans un morceau de bois creux de sureau.

Le sureau était autrefois connu comme l'arbre à fées ; les anciens pensaient que la Reine des Fées vivait dans les racines du sureau.

On racontait autrefois que Judas s'était pendu à un arbre de sureau après avoir trahi le Christ ! C'est dire si cet arbuste avait mauvaise réputation dans nos campagnes. On nous interdisait souvent aussi, dans notre enfance, de le toucher ou d'en utiliser les fruits et même le bois ou les fleurs : "c'est du poison"...

Son bois est léger, tendre et assez homogène. Il est de couleur crème ou jaune clair.

#### USAGES ANCIENS

Utilisé pour la **teinte du cuir** ou de la laine : feuilles, fleurs et jeunes branches.

Le bois âgé se tournait. Les jeunes rejets faisaient des **échalas** et **tuteurs** assez durables.

De nos jours, le sureau est très peu utilisé. Le purin de feuilles de sureau éloigne les rongeurs. L'usage le plus important reste la cueillette des fleurs et fruits pour faire des confitures et de l'alcool.

#### UTILISATIONS CULINAIRES

Les fleurs de sureau sont également dénommées la vanille du pauvre. On comprend pourquoi quand on les utilise pour parfumer une crème par exemple ! Les fleurs de sureau, une fois séchées, entrent dans la composition de nombreuses recettes à réserver aux fines bouches ! On en fait par exemple 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 faire du Kir au sirop de sureau, du vin pétillant de fleurs de sureau. Les baies sont comestibles mais **les graines contiennent une substance vénéneuse**. Il faut les enlever pour la préparation des confitures.

Les baies étaient utilisées pour la fabrication d'eau de vie.



#### UTILISATIONS OFFICINALES

- Ancienne plante médicinale.
- Les baies contiennent 25-65 mg de vitamine C pour 100 g de fruits et de la pro-vitamine A.
- L'écorce interne a des propriétés diurétiques.
- Propriétés sudorifique, diurétique, purgative, vomitive, détersive et résolutive.

#### AUTRES UTILISATIONS

Les feuilles de sureau séchées peuvent remplacer le tabac. Il suffit alors de fabriquer une pipe avec un morceau de bois de sureau car il est possible de retirer facilement la partie spongieuse à l'intérieur.

#### POURQUOI CULTIVER LE SUREAU ?

Les raisons sont multiples. L'aspect esthétique est sans conteste intéressant : le feuillage léger et la floraison gracile s'animent avec la lumière et le vent.

Simple à cultiver car poussant particulièrement vite (les pousses de l'année peuvent faire jusqu'à 2,5 m), il est peu sensible aux maladies et s'adapte à presque toutes les situations : les froids hivernaux ne détruisent que rarement la souche.

Le sureau, dans l'ensemble, supporte assez bien la sécheresse, il réduit sa croissance et la taille des baies est diminuée mais il offre toujours sa verdure.

Les insectes et les oiseaux apprécient sa présence, les fleurs sont fréquentées par quantité d'insectes mellifères ou non, ce qui permet aux oiseaux et chauve-souris de trouver là un excellent réservoir alimentaire. À maturité, les fruits alimentent les oiseaux.

Les coupes forestières favorisent sa présence.

Il peut aussi être maintenu en lisière des routes.

## Le sureau rouge ou sureau à grappes

*Sambucus racemosa*

### SES CARACTÉRISTIQUES

- Arbuste à feuilles caduques, de 2 à 4 m de haut, le sureau rouge a une longévité de 30 à 50 ans. Il se multiplie facilement par boutures ou par semis.
- Écorce grise et luisante dans le jeune âge, puis brun-rouge avec formation de lenticelles.
- Rameaux opposés, souples ; moelle importante, blanche la première année puis marron-jaune.
- Tiges cassées dégageant une odeur fétide.

#### Les feuilles

- Opposées, imparipennées, composées de 5 à 7 folioles ovales et lancéolées, pointues, dentées, sessiles et glabre, longues de 10 cm.

#### Les fleurs

- Corolle à 5 lobes, jaune clair à jaune verdâtre, elles sont regroupées en grappes ovoïdales atteignant jusqu'à 10 cm. Elles s'épanouissent en avril - mai ; très odorantes, elles dégagent une odeur farineuse.

#### Les fruits

- Lourdes grappes de baies d'un rouge corail, sphériques. Les fruits crus sont très acides et provoquent des vomissements. Ils sont inoffensifs une fois cuits.

#### ⚠ Fruits non comestibles, graines légèrement toxiques.

Symptômes d'intoxication : les graines crues ou cuites provoquent des vomissements et de la diarrhée. Mais la chair des fruits cuite sans les graines sert à la confection d'une gelée agréable au goût.



# Le sureau rouge ou sureau à grappe

*Sambucus racemosa*

LES ARBUSTES MÉCONNUS DU MORVAN

## Les conditions

- Frugal et exigeant en lumière, il tolère l'ombre dans son jeune âge.
- Il admet toutes les expositions.
- On le qualifie d'espèce mésophile.

## Le sol

Il est présent sur des substrats très variés : sols à limons, argiles, sables ou calcaires, même rocheux ou pierreux. Il est plus fréquent sur sols argileux, un peu caillouteux, les sols frais, profonds et fertiles, riches en humus et en azote mais pauvres en calcaire. Il est absent des sols secs ou engorgés. C'est l'essence typique des zones submontagnardes sur sols moyennement acides.

## Climat et altitude

- Essence de lumière, qui apprécie les climats humides et assez froids et se complait entre 600 et 2000 m.
- Très rustique jusqu'à -15°C.

## Où peut-on le trouver ?

Répandu dans la majeure partie de l'Europe, c'est l'essence caractéristique des sapinières, des bois frais, des clairières et des coupes forestières qu'il envahit grâce à ses rejets nombreux et robustes. Mais il a tendance à disparaître lorsque le couvert se referme. Il est fréquent dans les hêtraies de l'étage montagnard inférieur où il est souvent associé au sorbier des oiseleurs. On peut aussi le trouver sur les talus forestiers, dans des haies et même dans des taillis de coteaux rocaillieux.

## Croissance et bois

Arbuste à croissance rapide, au bois léger de couleur crème ou jaune clair. Il est tendre et assez homogène ; ses grains sont grossiers et les cerneaux souvent soulignés par une bande de parenchyme terminal.



## UNITÉS STATIONNELLES PROPICES

(GUIDE SIMPLIFIÉ DU CHOIX DES ESSENCES DANS LE MORVAN)

- Aulnaie frênaie riche de bord des eaux ou de source : **unité n°1**
- Aulnaie marécageuse : **unité n°2**
- Tillaie érablaie frênaie assez riche et forte pente : **unité n°4**
- Hêtraie montagnarde peu acide : **unité n°5**
- Chênaie-charmaie assez riche de fond de vallon et de bas de versant : **unité n°7**
- Chênaie mixte charmaie peu acide sur sol sain ou à hydromorphie profonde : **unité n°8**
- Chênaie hêtraie charmaie acide sur sol sain : **unité n°10**
- Hêtraie chênaie très acide : **unité n°11**



## Enjeux paysager et ornemental

Sa floraison de grandes grappes blanches qui passent au rouge vif après fructification donne un effet visuel attrayant. Elle attire le regard et apporte une diversité dans le paysage.

Le sureau rouge est planté dans les parcs comme espèce ornementale où l'on apprécie ses belles fleurs et ses baies écarlates. Par la taille, on peut lui donner une forme de touffe ou d'arbuste.

## Enjeux environnementaux

- Il produit en abondance fleurs et fruits.
- Les fleurs sont mellifères.
- Ses baies sont très appréciées des oiseaux, surtout des grives et des merles qui répandent ainsi l'espèce. Elles sont également appréciées des petits mammifères.
- Les tiges à moelle constituent des abris très recherchés par les insectes.

## Enjeux patrimoniaux

Plante typique du Morvan, le sureau rouge fait partie du patrimoine morvandiau.

Les Anglais plantent un sureau lorsqu'ils s'installent dans leur nouvelle demeure (mot anglais du sureau = elder et le mot allemand = Holunder). En dehors de ses nombreuses propriétés culinaires, médicinales ou autres, le sureau est un arbuste magique : dans les légendes anciennes, le sureau en fleurs abrite une fée (la fée du sureau de Andersen). De nombreuses histoires et contes de campagne existent sur la magie du sureau.

## Enjeux sylvicoles

Le sureau a un rôle d'accompagnement important : Il est un allié pour la formation et la protection des troncs des arbres objectif, son développement ne dépassant pas 4 m de haut. Sa faculté de colonisation lui permet d'occuper la totalité d'une parcelle coupée dès l'année suivante. Il est donc important pour la conservation des sols et de l'ambiance forestière. Il empêche l'enherbement, très nuisible au développement des semis ou des plants. C'est une espèce appétante pour le chevreuil, qui se détourne ainsi des essences objectif de production. Le sureau rouge est aussi une espèce de boisement permettant la colonisation rapide de terrains touchés par des catastrophes naturelles.