Le Prunelier ou Epine Noire

(Prunus spinosa) – **Famille des Rosacées**

C'est, dès les premiers beaux jours, le premier, dans nos campagnes, à montrer ses fleurs blanches. Elles se distinguent parfaitement dans la masse sombre, presque noire de cet arbrisseau dont les feuilles n'apparaîtront que plus tard.

D'une taille pouvant atteindre 4 mètres, il forme des buissons très denses, épineux, souvent infranchissables. On le trouve un peu partout, généralement à la lumière, en lisière de forêt ou en haies, mêlé à l'Aubépine et bordant des pâturages.

rameau avec fruit et feuilles

Les rameaux sont insérés à angle droit sur les tiges, ils sont noirâtres, courts, piquants et peuvent être dangereux.

Les jeunes pousses de l'année, légèrement duveteuses, d'un vert tendre, ne seront là qu'un bon mois après les fleurs. Elles supporteront de petites feuilles ovales, plus larges dans leur moitié supérieure et denticulées. Elles deviendront vert foncé.

Les fleurs, nombreuses, très blanches, odorantes, sont solitaires ou groupées par deux,. D'une taille de 15 à 20 mm elles portent 5 pétales blancs et beaucoup d'étamines. Les bourgeons des fleurs sont globuleux et jaunâtres, ceux des feuilles brun-noir.

Fleurs et rameau épineux

Les fruits – prunelles, cenelles ou agrènes suivant les régions - sont de la taille d'un gros pois noir bleuâtre recouvert d'un voile blanchâtre (pruine) et comportent un noyau rêche. Ils resteront tout l'hiver sur l'arbuste, même après la chute des feuilles. Très âpres, ils ne seront consommables qu'après les premières gelées.

Le Prunellier des haies, Prunier épineux, Prunier sauvage ou Epine noire, est extrêmement commun. S'il apprécie les endroits humides il supporte très bien la sécheresse. Il peut servir à faire des haies défensives, de nombreux rejets sortant des racines et il existe une variété à fleurs doubles que l'on met dans les plantations d'ornement. C'est un porte greffe possible pour le prunier et le pêcher. Autrefois, son bois était utilisé en marqueterie. En Sologne, il a tendance à envahir, avec le Saule

cendré, les prairies humides non entretenues.

Les prunelles étaient consommées à l'époque préhistorique post glaciaire et pendant le néolithique, au moins 7000 ans avant le présent. Aujourd'hui, les fruits macérés donnent une « liqueur de prunelles » et une « eau-de-vie de prunelle », les anglais en font une sorte de « gin ».

J'oubliais : quelques membres de SNE savent utiliser les rameaux de l'année, jusqu'en mai, pour faire « un vin d'épine » en laissant macérer une grosse poignée de rameaux vert tendre dans un mélange de vin (blanc ou rouge), d'alcool fort (1/5) et de sucre en poudre.

Jean-Claude BARTHOUX