

BAIES ROUGES – BAIES NOIRES 6. BUSSESOLE – ARBOUSIER

Famille des *Ericacées* -de la **Bruyère**

Le nom du genre *Arctostaphylos* vient du grec *arctos*, *arktos* « ours », et *staphylos*, *staphylon* « grappe (de raisins) »

La Busserole (*Arctostaphylos uva-ursi*)¹

Raisin-d'Ours (commun), Arbousier traînant, Buxerole, Petit Buis... est un arbuste souvent en forme de coussins, aux feuilles persistantes, petites fleurs en grelot blanches ou roses et baies rouges à maturité.

Le nom de l'espèce *Uva-Ursi* (du latin *uva*, « grappe de raisins », et *ursus*, « ours ») veut littéralement dire « raisin d'ours », parce que, on s'en doute un peu, les baies sont très appréciées de ces plantigrades.

D'ailleurs, en français, comme en anglais (*Bearberry*, *Bear's Grape*, *Common Bearberry*, *Red Bearberry*...), c'est le principal nom vernaculaire de la plante.

« Busserole » vient du provençal *bouisserolo*, qui veut dire « Buis », par analogie de forme entre les deux arbrisseaux.

Lors de leurs rites religieux, les Pieds-Noirs et d'autres tribus autochtones, fumaient les feuilles de *kinnickinnick* -mot algonquin signifiant « qu'on peut mélanger »- qu'ils mélangeaient à des feuilles de Tabac.

Allemand : Arznei-Bärentraube, Echte-Bärentraube, Immergrüne-Bärentraube.

Italien : Uva d'orso, Uva ursina - Espagnol : Boixerola vera, Uva de oso, Uvaduice – Aux Pays-Bas : Beredruif...

La distribution de cet arbrisseau **toujours vert** est circumpolaire, très répandue dans les latitudes nord, limitée à de hautes altitudes plus au sud (800-3000 m), fréquent dans nos montagnes (Jura, Alpes, Pyrénées).

Abondant dans les Alpes du Sud par à une altitude comprise entre 1000 m et 1800 m dans les bois de Pins sylvestres.

Dans les Pyrénées, c'est une espèce caractéristique des landes rocailleuses à Genévrier nain ou à Genêt purgatif qui colonisent les sous-bois des forêts de Pins à crochets et de Pins sylvestres ; il est également présent dans les garrigues, les landes épineuses à Genêt hérissé, sur calcaire, marne ou silice sur l'ensemble de la chaîne. En basse Provence, il existe à la montagne Sainte-Victoire dans les Bouches-du-Rhône (station la plus méridionale du sud-est de la France). Quelques pieds seulement en ubac vers 850 m d'altitude.

On trouve le Raisin d'Ours partout au Canada, général dans le Québec même s'il est plutôt rare, sur des sols secs et sablonneux (souvent appelé « Raisin des sables ») ; aussi sur des terrasses en gravier, des dunes de sable et dans la forêt boréale. On le trouvera dans les mêmes habitats que le Bleuet, sur les rochers de nature siliceuse ou dans les clairières des forêts de Conifères. Il est moins commun au nord de la Limite Forestière².

Arbrisseau feuillu (15-30 cm), ligneux ; silhouette **rampante** et tiges souples (pouvant atteindre 2 m de long) avec des rameaux redressés munis d'un feuillage simple. Elles sont couvertes d'écorce filamenteuse rougeâtre.

Les feuilles sont petites, **alternes**, **d'un vert profond**, glabres, luisantes, entières, dentées, échancrées, **oblongues**, élargies vers l'extrémité, coriaces, **persistantes**.

Les fleurs sont petites, luisantes, d'un blanc-rosé, teintées de rouge. Corolle en forme de petit grelot étranglé près de l'ouverture, terminé par 5 petites dents enroulées en dehors ; le calice compte 5 lobes très courts. Elles poussent en petites grappes rapprochées, à l'extrémité des tiges, tard au printemps et au début de l'été.

Le fruit, appelé *Arbouse* (voir plus loin L'Arbousier *Arbutus unedo*), est une petite baie, drupe charnue et globuleuse rouge vif brillant à maturité, à saveur aigrelette.



¹ www.afleurdepau.com/Flore/ericaceae/arctostaphylos-uva-ursi/x.htm (Pyrénées Aragonaises 07/2008) Réf. : *La Grande Flore Illustrée des Pyrénées*

² L'Encyclopédie canadienne (www.thecanadianencyclopedia.com/articles/fr/raisin-dours) Auteur : Beryl Hallworth

Une espèce voisine (*Arctostaphylos alpina(-us)* (L.) Spreng.), Busserole des Alpes, Raisin-d'Ours des Alpes, Arbousier des Alpes, Arbousier nain, a des feuilles caduques, des fleurs blanc-verdâtre et des baies noires ³.



Arctostaphylos alpinus (L.) Spreng.

Genre *Arctostaphylos*
Arctostaphylos 'Emerald Carpet'
Arctostaphylos alpina
Arctostaphylos densiflora 'Howard McMinn'
Arctostaphylos diversifolia
Arctostaphylos glandulosa
Arctostaphylos glauca
Arctostaphylos hookeri 'Monterey Carpet'
Arctostaphylos manzanita
Arctostaphylos x media 'Snow Camp'
Arctostaphylos nevadensis
Arctostaphylos patula
Arctostaphylos pumila
Arctostaphylos stanfordiana
Arctostaphylos uva-ursi
Arctostaphylos uva-ursi 'Snow Camp'
Arctostaphylos uva-ursi 'Vancouver Jade'
Arctostaphylos uva-ursi 'Wood's Red'

***Arctostaphylos uva-ursi* (L.) Spreng.**

subsp. *crassifolius* (Braun-Blanq.) L. Villar

Raisin d'Ours (Fournier) - Busserole à feuilles épaisses.

En sous-bois, hêtraie-chênaie à *Carex alba*, sous-arbrisseau à tiges couchées atteignant 1 mètre, formant tapis.

Feuilles persistantes, 1,2-3 cm x 4-12 mm, coriaces, brillantes, foncées et réticulées dessus, plus pâles dessous.

Fleurs en petits groupes de 5-10. Corolle 5-6 mm, blanc verdâtre à rosée. Appendices = environ les anthères.

Fruits de 1 cm, rouge vif, peu charnus.



espèce non protégée extrêmement rare et sans doute disparue ⁴

³ Source Wikipédia (<http://fr.wikipedia.org/w/index.php?>) - Luc Brouillet et al. « *Arctostaphylos uva-ursi* (Linnaeus) Sprengel (<http://data.canadensys.net/vascan/taxon/5492?lang=fr>) » sur VASCAN, la Base de données des plantes vasculaires du Canada.

⁴ L'Herbier de Bourgogne (serres.u-bourgogne.fr/flore/article.php3?id_article=887). Voir illustrations page suivante.

Busserole à feuilles épaisses



La Busserole pousse en climat froid et ensoleillé sur tout type de sol même si elle préfère les terrains secs, frais, acides ou neutres. Elle est sensible à l'humidité stagnante. De croissance très lente, elle supporte bien la taille.

Le rôle de la Busserole dans l'équilibre écologique



illustration de Claire Tremblay

C'est une espèce colonisatrice couvre-sol.

Une précieuse couverture végétale qui permet de limiter et contrôler l'érosion dans les bassins de drainage, la ligne de partage des eaux.

Croissant partout au Canada en sol sec, souvent présente sur les bancs de sable escarpés, les saillies montagneuses et les falaises, la Busserole retient le sol et freine l'érosion causée par ce cher Éole qui s'en donne à cœur joie dans ces endroits dénudés. Pour ces raisons, les paysagistes aiment à la planter dans les endroits sablonneux, sensibles à l'érosion, où elle constituera un couvre-sol efficace et agréable à l'œil.

Autres intérêts : **fleurs mellifères.**

Les baies sont très décoratives et comestibles mais farineuses et insipides.

Usages

On utilise ses feuilles dans l'industrie du Tabac (pipe)

Certaines tribus amérindiennes l'incorporaient, avec du Tabac et autres plantes à fumer, dans leur calumet de paix. On disait que, de par leur pouvoir de calmer les esprits et de clarifier les idées, les feuilles de Busserole favorisaient l'entente entre les peuples.



calumet

Cuisine

Fruits comestibles avec saveur âpre. On peut les utiliser pour faire de la confiture.

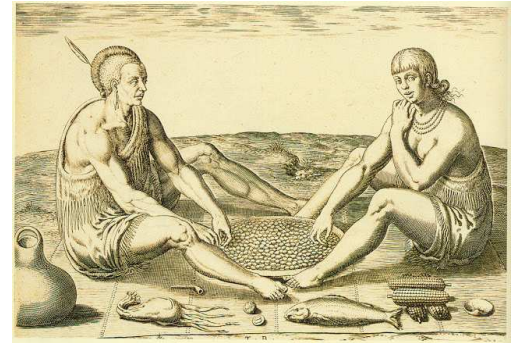
Et ça se mange ? ⁵

C'est sous le nom de *kinnickinnick* que les Amérindiens connaissaient la Busserole, qu'ils cueillaient depuis la fin de l'été jusqu'au printemps, les baies restant souvent sur le plant pendant tout l'hiver. On les mangeait fraîches et crues ou cuites. On les conservait fraîches, dans des contenants faits d'écorce de bouleau ou bien dans la graisse ou encore séchées.

Comme c'est le cas pour de nombreuses variétés de baies, on les employait en abondance dans les bouillons et les soupes, en les faisant cuire avec de la viande. Ou on les cuisait dans de la graisse animale, puis on les mélangeait avec des œufs de poisson et on édulcorait le tout au sirop d'Érable ou de Bouleau. Dans les années où les Bleuets étaient rares, on faisait de grandes provisions de baies de Busserole ⁶. Et, bien entendu, on en faisait du pemmican...

« *Quidam!* » dit l'Esprit de la forêt en agitant un index osseux dans votre direction, « *tu ne sortiras pas de la forêt avant le printemps !* » Tout en levant le doigt vers le ciel, l'Esprit poursuit :

« *Le Paternel l'a voulu ainsi et ce n'est pas moi qui me risquerais à le contredire, non Monsieur ! Toutefois, il est de mon devoir d'aider tous ceux qui ont l'admirable, quoique téméraire audace d'aller se balader en forêt en plein mois de décembre. Je vais donc te révéler la recette du pemmican. Mais il te faudra d'abord chasser le Chevreuil, le dépouiller de sa peau et l'éviscérer, puis découper sa chair en fines languettes que tu mettras à sécher sur des branches de Saule suspendues au-dessus du feu. Attention, toutefois ! Il ne s'agit pas de les cuire, mais bien de les fumer. »*



coutumes alimentaires des
Amérindiens Algonquins

- **Pour 40 kg de viande, il vous faudra environ 3 kg de sel et 200 g de poivre** que vous mélangerez intimement. Vous procéderez par lot de 5 kg de viande à la fois que vous mettrez dans un sac plastique avec environ 500 g de la mixture sel-poivre. Agitez le sac jusqu'à ce que le plus gros de l'assaisonnement colle à la viande, puis mettez les languettes à sécher. Répétez l'opération jusqu'à épuisement de votre stock de viande.

Il vous faudra entretenir votre feu de boucane pendant environ deux jours, après quoi, si les conditions sont bonnes, votre **charqui** * sera prête... C'est le nom de la viande ainsi séchée. Il paraît que cela vient de l'espagnol, d'Amérique du Sud, où on est familier avec ce type de conservation.

- Finalement, vous pourrez enfin préparer votre **pemmican**, cette recette traditionnelle des chasseurs amérindiens, en suivant les conseils que l'Esprit de la forêt vous aura donnés...

Ingrédients

2,2 lb charqui (viande séchée) de Chevreuil * 1 kg

1 tasse graisse de rognons de Chevreuil 250 g (du suif de Bœuf ou de Mouton fera l'affaire)

1 tasse baies de Busserole 250 g

Préparation

Réduire en poudre la charqui de chevreuil à l'aide d'un maillet de fortune.

Ajouter à la charqui les baies de Busserole.

Faire chauffer la graisse de rognons de chevreuil jusqu'à ce que cela bouillonne.

Incorporer la préparation de viande et de baies. Bien mélanger.

Retirer du feu et mettre la préparation dans des moules.

Conservé le pemmican au frais dans une cache sous terre, recouverte de branches de Conifères.

Grâce à cette préparation qui comprend à la fois des protéines, des lipides et des hydrates de carbone et certainement un peu de vitamines, vous êtes assuré de survivre à l'hiver le plus rigoureux, pour peu que vous soyez donné la peine de renforcer votre abri ou, mieux, de construire un wik iwam, et que vous ayez fait ample provision de bois pour le feu...

⁵ Recherche et rédaction : Paulette Vanier (www.passeportsante.net/fr/Solutions/HerbierMedicinal/Plante.aspx?doc=Busserole_hm) – Recette du pemmican : www.passeportsante.net/fr/Solutions/HerbierMedicinal/Recette.aspx?doc=pemmican_Busserole_hm

⁶ Voir Fiche BAIES ROUGES – BAIES NOIRES 2. : L' Airelle (*Vaccinium vitis-idaea*), La Myrtille (*V. myrtillus*), **La Canneberge** (*V. macrocarpon*)

* On trouve dans certains magasins spécialisés de la charqui de Bœuf ou de Buffle.

Pharmacopée

La Busserole est connue depuis le Moyen-âge pour son action de diurétique et antiseptique naturel des voies urinaires en cas de cystite, énurésie, incontinence.

Marco Polo reporta qu'au XIIIe siècle, les Chinois l'utilisaient comme diurétique pour soigner les reins et les problèmes urinaires. Les Amérindiens l'utilisaient également pour ces troubles -la tribu des Thompsons de Colombie-Britannique l'utilisait pour traiter les maladies du rein- mais aussi pour traiter certaines maladies vénériennes, les calculs urinaires, cystite et urétrite, l'obésité ; les Pieds-Noirs la prenaient en infusion pour traiter l'irritation des gencives, et en pommade contre les maladies de peau. Les colons américains l'ont utilisée aussi contre les néphrites.

La Busserole a pour la première fois été documentée dans The Physicians of Myddfai, un ouvrage d'herboristerie du XIIIe siècle. Elle a également été décrite par Clusius en 1601 et recommandée pour usage médical notamment par Gehard en 1763. Elle fait enfin son apparition dans le London Pharmacopoeia en 1788.

Que faut-il cueillir ? Ce sont les feuilles qu'on emploie en phytothérapie.

Période de cueillette : durant l'été pour les faire sécher.



Busserole

Principes actifs

Glucosides –**arbutine**+++ , méthylarbutine–, **tanins**++ , **acide gallique**++ , éricoline, ursine, acide citrique, quercétine, essence.

Propriétés

Les feuilles (et les fruits) ont des propriétés *astringente* (acide gallique, tanins) et *diurétique* (tanins)

Anti-lithiasique, antiphlogistique (glucosides)

L'arbutine et la méthylarbutine sont normalement éliminées de façon intacte par le rein tandis qu'elles sont transformées en hydroquinone, qui exerce une action sédatrice et antiphlogistique, en cas de maladie rendant l'urine alcaline.

La Busserole est excellente pour éliminer l'urée.

De plus, cette plante est un puissant antiseptique urinaire et intestinal car ses feuilles sont riches en arbutine, qui devient un germicide dans le canal rénal du système urinaire. Il a été démontré que l'arbutine tuait des bactéries de l'urine telles que *Escherichia coli* et *Staphylococcus aureus*⁷.

Indications

- Comme l'**Atoca -Canneberge**⁸, dont elle est botaniquement très proche, la Busserole soigne les **inflammations des voies urinaires** (cystite, inflammation du bassin et du rein, inflammation de l'urètre consécutive à une blennorragie, hypertrophie de la prostate accompagnée de pus dans les urines, colibacillose)

- Elles soulagent également **l'incontinence et la rétention d'urine** et, à un moindre degré, les calculs urinaires, la diarrhée, la dysenterie et les pertes blanches.

- Il semble que l'**arbutine** ne soit métabolisée que dans les voies urinaires, où elle se dégrade en glucose et en **hydroquinone**, substance très proche du phénol, un puissant antiseptique. Autrement dit, **la plante libère son principe anti-infectieux exactement là où il est requis**, ni en aval, ni en amont, et on peut supposer que l'excellente réputation dont elle jouit pour le traitement des **infections urinaires** vient de ce remarquable sens de l'à-propos que, au fil des millénaires, elle a développé dans ses relations avec les êtres humains.



Köhlers Medizinal-Pflanzen in naturgetreuen Abbildungen und kurz erläuterndem Texte

⁷ Uva Ursi (Arctostaphylos uva-ursi), arbutin (www.worldhealth.net/p/aadr-uva-ursi-arctostaphylos-uvaursi.html)

⁸ Voir Fiche BAIES ROUGES BAIES NOIRES 2.

Usage interne

* **Principe de la décoction** : on amène à ébullition puis on laisse cuire à petits bouillons pendant ½ heure, **ce qui permet d'extraire l'arbutine des feuilles plutôt coriaces.**

Gravelle, catarrhe de la vessie, prostatite

- **infusion** de feuilles à 20 g / litre d'eau
- ou, *mieux* !, **décoction concentrée** * de 15-30 g de feuilles / litre d'eau. *À boire à volonté entre les repas.*
- ou encore **en poudre** (cachets) 2 à 8 g.

Incontinence et rétention d'urine

calculs urinaires, diarrhée, dysenterie, pertes blanches...

- La **décoction** * se prépare à raison de 10-15 g / litre d'eau. *On prend 2-3 tasses / jour.*

Comme la plante est riche en tanins, *elle peut causer de l'irritation gastrique*, auquel cas on pourra **ajouter des feuilles de Menthe à la décoction** ou encore **mélanger la décoction à parts égales avec une infusion de Camomille.**

Problèmes urinaires : il est recommandé de boire 2 litres d'eau par jour lors de traitements à la Busserole⁹

- Peut être associée à la **Bruyère**.
 - en **infusion** : une poignée pour un litre d'eau bouillante, laisser infuser 15 minutes ;
 - ou, *mieux* !, en **décoction** * 1-2 c. à s. pour ¼ de litre d'eau ;
- à boire en 24 heures.*

Mises en garde

- Comme tout **diurétique**, *il est fortement déconseillé d'employer de l'Uva Ursi en cas d'insuffisance rénale*
- Une étude canadienne effectuée en 1986 suggère que *les femmes enceintes doivent s'abstenir de prendre de la Busserole*¹⁰, son **action ocytotique**¹¹ pouvant déclencher le travail lorsque pris à forte dose.
- De plus cette plante ne devrait *pas être consommée sur une longue période* : plus de 2 ou 3 semaines.
- *La vitamine C* (plus de 500 mg par jour) et les jus très acides (contenant de l'acide citrique notamment) comme *les jus de Pruneau, de Citron ou de Canneberge ne devraient pas être pris conjointement avec la Busserole*, car cela risquerait de **modifier l'alcalinité de l'urine** nécessaire à l'action de l'arbutine.

Certaines études suggèrent que l'ingestion d'1 g d'hydroquinone peut provoquer vomissements, nausées (principalement), acouphènes, cyanose et convulsions, une prise de 5 g pouvant même provoquer la mort ; mais il ne faut pas oublier que l'hydroquinone n'est qu'un métabolite de l'arbutine et que l'on peut sainement ingérer des préparations faites à base de 20 g ou plus de Uva Ursi, sans aucun risque pour la santé.

De plus, très peu d'études complètes ayant été réalisées sur le sujet, le dosage reste très subjectif et dépend de la tolérance individuelle du sujet.



⁹ Santé Guérir : Encyclopédie médicale || BUSSESOLE (www.santeguérir.fr/contenu.php?id_guérir=13329)

¹⁰ IDBEBE - Grossesse et Accouchement (www.idbebe.com/index2.php?page=acc8)

¹¹ Complete Uva Ursi information from Drugs.com (www.drugs.com/npp/uva-ursi.html)

L'Arbousier (*Arbutus unedo*)

Pline l'Ancien explique ainsi son nom de « unedo » que Linné réutilisera pour le nom scientifique de l'espèce ¹² : « L'Arbouse est un fruit sans mérite ; le nom qu'il porte (unedo) l'indique ; il vient de ce qu'on ne mange qu'une Arbouse (unum edo) ».

Arbousier commun, Fraisier en arbre, Arbre à Fraises, Frôle, Olonie, Olonier, Darbousse... est une espèce d'arbustes ou de petits arbres notamment répandus dans le Midi de la France et en Corse, de la famille des *Ericaceae* (Ericacées)

L'Arbousier porte différents autres noms : Madroño, Medronheiro, Arboç, Cirerer d'arboç, Àlbitru (en corse), Corbezzolo, Albatro, Olidone, Hagapfel, Meerkirsche, Westliche Erdbeerbaum, (Irish/Killarney) Strawberry Tree, Apple of Cain, Lendj (en arabe), Cane Apple, etc.

Plante caractéristique du sud et du sud-ouest de l'Europe, l'Arbousier, espèce assez rustique, voit son aire de répartition remonter le long des côtes atlantiques jusqu'en Bretagne, et même au Sud de l'Irlande, où il trouve un sol et un climat tempéré (gelées rares).



Arbousier *Arbutus unedo* Corsica



L'Arbousier est présent dans l'ensemble du pourtour méditerranéen occidental, presque exclusivement sur sols siliceux, parfois sur des calcaires non actifs. Il est le compagnon du Chêne-liège (*Quercus suber*) sur sol acide.

Dans le Sud-ouest de la France, il est très répandu le long de la côte landaise sur les sols sablonneux compris entre Bordeaux et l'océan, et remonte au nord jusqu'au littoral de la Loire-Atlantique.

Concernant le quart Sud-Est de la France, on le trouve abondamment dans certaines régions des Pyrénées-Orientales, le Var (Maures et Estérel) et en Corse où il peuple abondamment le maquis.

Cette plante pousse dans des bosquets, sur des terrains arides, caillouteux, siliceux, jusqu'à 600 mètres d'altitude environ.

Arbre ou arbuste à feuilles persistantes pouvant atteindre 15 mètres de haut. Sa couronne est basse, touffue et arrondie, avec des branches ascendantes qui partent d'un tronc court. Les jeunes rameaux sont poilus, rosés sur leur partie avant et verts dans le bas. **L'écorce**, gris brunâtre à la base, est d'une **couleur rougeâtre caractéristique** à la partie supérieure.

Ses feuilles, coriaces, vert foncé luisant au-dessus, vert pâle dessous, sont simples, alternes, à bord denticulé (10 cm de long environ) et ovales (lancéolées). Les pétioles sont rosés et pubescents.

Les fleurs, d'un blanc parfois nuancé de vert ou de rose, en forme de clochettes blanches (campanulées), sont réunies en petites inflorescences pendantes (racèmes). Floraison en automne (septembre-octobre), voire en hiver, en même temps que les fruits : ces derniers mettant un an pour arriver à maturité, il n'est pas rare de voir le même rameau porter les fleurs de l'année et les fruits mûrs nés des fleurs de l'année précédente.

Le fruit est une baie globuleuse, charnue, à peau rugueuse, rêche, couverte de petites pointes coniques, contenant de nombreux petits pépins (20 à 25 graines), tout d'abord jaune, puis rouge orangé à rouge écarlate à maturité.

Toutefois, il ne faut pas le confondre avec la Fraise chinoise (Myrica rubra) très similaire mais qui possède un noyau (voir plus loin)

Mûr en hiver, c'est un fruit comestible, sans goût très prononcé : **sa pulpe est molle, de consistance farineuse, de saveur acidulée et sucrée.**

¹² *L'Histoire naturelle*, Livre XV, Chapitre XXVIII

Culture

Plante essentiellement sauvage en France, bien que mentionnée comme arbuste ornemental¹³, dont l'usage dans les parcs et jardins est répandu en Espagne.



Fleurs



Feuilles et fleurs



Arbouses immatures



Arbouses matures

L'Arbousier est un arbre de croissance lente rustique jusqu'à -15 °C. Il se multiplie par semis ou bouturage.

Il préfère les sols acides, riches et bien drainés et une exposition ensoleillée.

L'Arbousier présente une racine pivotante qui peut atteindre plusieurs dizaines de mètres.

On peut en apercevoir en zone de failles calcaires à l'aven Grotte de la Forestière en Ardèche.

Cette espèce est considérée comme **sensible au feu et pyrophile**¹⁴.

- Dans la partie orientale du bassin méditerranéen, il existe une autre espèce d'Arbousier, l'Arbousier de Chypre *Arbutus andrachne*, présente dans les Balkans, en Grèce et en Turquie.

- Un hybride entre ces deux espèces *Arbutus* × *andrachnoides* est également connu.

Cultivars

- Le cultivar 'Compacta' est le plus adapté à la culture en pot.

- Le 'Rubra' donne des fleurs roses au lieu des blanches classiques et ce cultivar est aussi le plus résistant à la sécheresse.

Ennemi

La chenille du papillon de jour (rhopalocère) suivant se nourrit d'Arbousier : Nymphale de l'Arbousier, Jason, Pacha à 2 queues, *Charaxes jasius* (Nymphalidae).

Utilisations

La bonne résistance de l'Arbousier aux gaz d'échappement en ferait un bon *gardien* des villes.

Usage alimentaire

Les Arbouses, fruits de l'Arbousier, assez peu connues en France, sont appréciées en Espagne où elles entrent dans la composition de certains gâteaux, et au nord du Maroc où les enfants les vendent au bord des routes du Rif en novembre, ainsi qu'en Algérie.

- On en tire **du miel** (notamment l'*Amaro de Corbezzolo* en Sardaigne)

- **Les fruits peuvent être consommés crus**, utilisés pour la confection de confitures et de pâtisseries, de boissons agréables et désaltérantes...

- ... ou fermentés pour produire **une boisson alcoolisée** : liqueur –par exemple, *Ledounat*, liqueur à base d'Arbouse, confectionnée autrefois dans les Landes de Gascogne–, vin distillé en brandy, eau de vie portugaise (*Aguardente de Medronho*)... Ils **aromatisent** aussi la bière corse *Torra blonde*.

Ils possèdent **une très légère toxicité** :

consommés crus en trop grande quantité, ils peuvent induire des coliques bénignes et des vomissements

¹³ Jean Louis Marie Poiret, *Histoire philosophique, littéraire, économique des plantes de l'Europe*

(http://books.google.pt/books?id=7mvkuBYOxk0C&pg=PA233&lpg=PA233&dq=%22unum+edo%22&source=bl&ots=TZvX2VrOox&sig=XVqPc6RsSfWECvCfpw0puryUdWM&hl=fr&redir_esc=y), Volume 1 : « L'arbousier commun (*Arbutus unedo*, Linn.) est l'un de ces jolis arbrisseaux qui décorent agréablement nos jardins »

¹⁴ *Manuel du ministère de l'Environnement, des Eaux et Forêts* (MINENVEF) malgache (www.fire.uni-freiburg.de/...2001.pdf), avec l'agence japonaise de coopération internationale (JICA)] (sur la lutte contre les feux de végétation ; compilation du savoir-faire actuel, Série I : Les techniques existantes dans la lutte contre les feux de végétation, 2003)

Usage en phytothérapie



Que faut-il cueillir ? Les feuilles et les fruits, le bois et la racine.

Période de cueillette.

- **Les feuilles au printemps et à l'automne** (les plus jeunes et les plus tendres)
- **Le bois et la racine peuvent l'être aux mêmes époques.**
- **Les fruits à maturité** (en hiver)

Pour ce qui est des feuilles, respectez bien les doses prescrites

Principes actifs

Substances tanniques++ (feuilles), **vitamine C++** (fruit), **arbutoside**, glucoside, glucosides iridoïdés, acide gallique, résine.

Propriétés

Anti-inflammatoires, antirhumatismales, astringentes (feuille, écorce, fruit), diurétiques (l'écorce brun rouge), dépuratives.

Indications

En décoction, sa racine est utilisée contre l'hypertension.

Les feuilles, l'écorce et le fruit sont efficaces pour stopper la diarrhée -pris en décoction.

Usage interne

Diarrhée

- Mettez, pendant 10 minutes, 30 g de **feuilles** dans 1 litre d'eau bouillante.

Buvez cette préparation en 2 jours. N'oubliez pas de filtrer et d'ajouter du miel, si vous en ressentez le besoin.

Diurèse, inflammation des reins et de la vessie

- Mettez 5 g de **feuilles** dans 250 ml d'eau bouillante pendant 10 minutes.

Il est conseillé de boire 2 ou 3 petites tasses de cette tisane par jour.

Douleurs rhumatismales, dépuración du foie

- Mettez 20 g de **feuilles** dans 500 ml d'eau bouillante pendant 5 minutes.

Il est conseillé de boire 2 ou 3 tasses par jour de cette infusion (dont une à jeun)

Surcharge rénale

- Mettez de 20 à 30 g de **baies mûres** dans un litre d'eau bouillante pendant 10 à 15 minutes.

Il est conseillé de boire 3 tasses de ce breuvage par jour pendant 3 semaines.

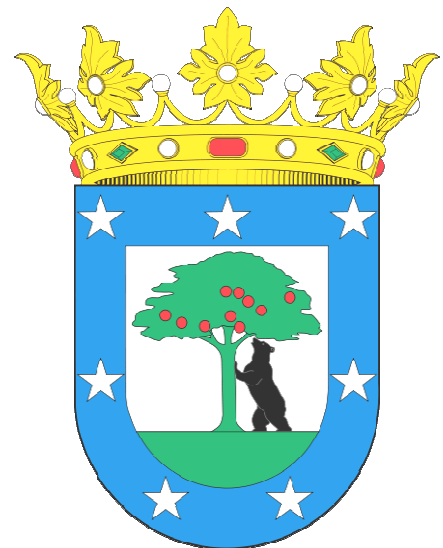
Ce traitement peut éventuellement être répété plusieurs fois au cours de l'année.

Dans les arts

- L'Arbousier est présent sur les blasons de Madrid, *El Madroño* et *Navas del Madroño* (*Madroño* étant le nom espagnol de l'Arbousier).

- *L'Arbousier* est une nouvelle de la romancière anglaise Ruth Rendell, dont l'action se déroule lors d'un étrange été dans l'île espagnole de Majorque, dans les Baléares.

- L'Arbousier est présent, dans la symbolique, dans le tableau *Le Jardin des délices* de Jérôme Bosch appelé aussi : *La peinture de l'Arbousier*.



l'Arbousier, en compagnie de l'Ours, sur les armes de la ville de Madrid.

Le Fraisier de Chine – Fraise chinoise (*Myrica rubra*)¹⁵



Myrica rubra



gros plan



Fraises chinoises, fruits « Yángméi »

Classe : Magnoliopsida - **Ordre :** Fagales

Famille : Myricaceae - **Genre :** Myrica

Nom binominal : *Myrica rubra* Siebold & Zucc.

Synonymes : *Morella rubra* Lour. - *Myrica rubra* var. *acuminata* Nakai.

Aussi appelé **Yángméi** (chinois pinyin ; 杨梅) - **yeung4-mui4** (cantonais)

« **Prune du Peuplier** » (traduit du shanghaien)

Yamamomo * (japonais ; kanji¹⁶ : 山桃 ; katakana : ヤマモモ, littéralement, « Pêche de montagne »)...

Japanese Bayberry, Red Bayberry, Chinese strawberry tree, ou (faussement) Waxberry...

... c'est un arbre subtropical cultivé pour **ses fruits consommables, doux**, de couleur violet à pourpre foncé.

* *L'appellation japonaise "yamamomo" est plaisante en français !*

L'arbre est originaire du sud-est asiatique, chinois principalement.

Sa culture en Chine, vieille de 2 000 ans, se concentre au sud du Yangtze, sur des pentes et dans des vallées montagneuses, entre 100 et 1 500 m : Fujian, Guangdong, Guangxi, Guizhou, Hainan, Hunan, Jiangsu, Jiangxi, Sichuan, Yunnan, et Zhejiang.

Il a été naturalisé à Taïwan, au Japon, en Corée, aux Philippines.

Ce petit arbre atteint la taille de 10 à 20 m, supporte les sols acides, et ses racines dépassent rarement 60 cm de profondeur.

Le fruit, sphérique, de 1,5 à 2,5 cm de diamètre, est bosselé.

La couleur superficielle est généralement un rouge profond brillant, mais susceptible de varier **du blanc au pourpre**. La couleur interne est de même teinte plus légère. **La chair est sucrée et très acidulée**. La graine centrale occupe la moitié du volume. Ces baies sont matures aux alentours de mi-juin.

L'arbre et le fruit ne doivent pas être confondus avec l'Arbousier *Arbutus unedo*

On a pu développer certains cultivars à gros fruits, jusqu'à 4 cm de diamètre.



d'autres variétés

¹⁵ *Myrica rubra*, *Flora of China*. (www.efloras.org/...) Cet article est partiellement ou en totalité issu de l'article de Wikipédia en anglais intitulé « *Myrica rubra* » (<http://fr.wikipedia.org/>...) 12/12/2012 – Voir Fiche BAIES ROUGES - BAIES NOIRES 4. : **La Fraise** (fruit)

¹⁶ Les **kanji** sont les éléments d'un des trois ensembles de caractères de l'écriture japonaise avec les hiraganas et les **katakanas**.



Fraisier de Chine

La *Myrica rubra*, très répandue en Chine, semble résister à - 8 ° C.

- Malheureusement il lui est difficile de survivre en Europe, car il semble qu'il y ait des bactéries qui font symbiose (symbiose) avec la plante et qui ne sont pas présentes dans le sol européen... Généralement la plante meurt ou ne se développe pas bien.

- **Il existe en Europe le *Myrica gale*, ou Piment-royal**, qui pousse dans les zones humides acides ; il a les bactéries *adaptées* ¹⁸. Pour compenser la pauvreté du milieu en minéraux de croissance azotés et pour permettre néanmoins à la plante de se développer, les racines du Piment royal hébergent des Actinobactéries fixatrices de l'azote atmosphérique. En effet, la rhizosphère des *Myrica* encourage des bactéries fixatrices d'azote. **Comme Argousier, Aulne, Dryade et Filaos** ¹⁹, **le genre *Myrica* améliore les sols grâce à la présence au niveau des racines de nodosités hébergeant des bactéries spécialisées (Actinomycètes) capables de fixer l'azote atmosphérique.** Cette symbiose avec des Procaryotes fixateurs d'azote est surtout connue chez les représentants des **Légumineuses** (Pois, Haricots, Lentilles, etc.). En réaction à la pénétration des bactéries, l'hôte développe des nodules (kystes) qui circonscrivent les foyers microbiens. La bactérie obtient de son hôte le glucose et lui abandonne des composés qu'elle produit en excès.

- *Myrica gale* a bien l'air d'être le seul de sa famille en Europe, c'est un arbrisseau drageonnant, pas idéal pour greffer, mais très rustique et très courant. Autres familles mais **même ordre des Fagales : Chêne, Hêtre, Bouleau**, pour essayer à tout hasard si on a beaucoup de greffons.

Usages



Fraises de Chine

***Myrica rubra* est d'usage ornemental** dans les rues, les parcs et les jardins.

La consommation des fruits frais se double de celle des fruits séchés -souvent préparés à la manière *Huamei-*, en conserve, trempés dans le *baijiu* (alcool chinois), ou fermentés pour fabriquer des boissons alcoolisées.

Le jus est commercialisé dans l'UE sous la marque *Yumberry*.

L'écorce est utilisée pour la teinture.

Références

Liens externes

- *Myrica rubra* photos (www.mipang.com/blog/459.726432fa50.htm)

- David Karp, « From China, Only in a Bottle, a Berry With an Alluring Name », *The New York Times*, 12 December 2007 ; texte intégral : www.nytimes.com/2007/12/12/dining/12yumb.html) (en)

- Daryl Joyce, Tahir Khurshid, Shiming Liu, Graeme McGregor, Jianrong Li and Yeuming Jiang, *Red bayberry: a new and exciting crop for Australia?*, Barton (Australie), Rural Industries Research and Development Corporation, décembre 2005 ISBN 978-1-74151-144-4) (OCLC 223913003 (http://worldcat.org/oclc/223913003&lang=fr) ; (http://berrydoctor.com/broadcast/2008/documents/AustraliaYumberry.pdf) (en)

- Portail de la botanique/Articles liés

- Portail : Biologie/Articles liés

- Portail Alimentation et gastronomie/Articles liés

Catégories : Arbre de la Chine - Arbre fruitier - Fruit tropical - Myricaceae

Catégories cachées : Article avec taxobox-végétal

¹⁷ www.greffer.net/discussion/viewtopic.php?t=4139 (Tout sur le greffage & autres multiplications végétatives) – 30 mars 2012

¹⁸ voir wikipedia

¹⁹ **Les Filaos** sont des arbres d'origine australienne (également : côtes d'Indonésie, de Malaisie, des îles du Pacifique et des Mascareignes ; aussi : aux Antilles, au Sénégal notamment en bord de mer) de la famille des Casuarinacées.