

RONCES - MÛRIERS

Rubus... - Morus...

Rubus...

Les Ronces sont un ensemble d'espèces ligneuses de la famille des *Rosacées*, tribu des *Rubae*, appartenant au genre *Rubus*, assez communes dans l'hémisphère nord.

Le mot « Ronce » vient du latin *rumex*, *rumicis* qui signifie « dard »¹



la plus connue : la Ronce commune *Rubus fruticosus*



Ronce arctique *Rubus arcticus*
par Carl Axel Magnus Lindman (1856–1928)

Les espèces et sous-espèces du genre *Rubus* sont très nombreuses et de détermination difficile. Leur nombre varie selon les auteurs, certains en comptent plus de mille. Il existe en outre de nombreux hybrides.

Volontiers classées parmi les mauvaises herbes ou adventices, les Ronces sont généralement des arbrisseaux à port sarmenteux, épineux, vivaces. Ce qui caractérise avant tout la Ronce, c'est la présence d'un manteau d'aiguillons plus ou moins dense sur ses rameaux. Les aiguillons jouent deux rôles principaux : la protection et la conquête de l'espace.

Le pied produit des **turions**.²

Les fleurs de la Ronce ont 5 pétales, 5 sépales et de nombreuses étamines.

La fructification se produit généralement sur les rameaux de deux ans. Les fruits, charnus, composés, formés de l'agglomération de petites drupes, sont comestibles. Ils sont appelés **Mûres à cause de leur ressemblance avec le fruit du Mûrier** et appréciés en confiserie et pâtisserie : ce qui justifie la mise en culture de certaines espèces et la production de **cultivars** qui s'est ensuivie.

Une plantation de Ronce est appelée Ronceraie

Les fruits les plus parfumés sont obtenus en sol sec et caillouteux et sont généralement issus des variétés épineuses.

L'importance économique des Ronces est assez limitée, à l'exception du **Framboisier** *Rubus idaeus* et moindrement du **Mûrier sauvage** ou Ronce commune, qui appartiennent aussi à ce genre et sont appréciés pour leurs fruits (frais ou en confiture ou jus) : **la production de fruits (mûres)** peut être importante, jusqu'à 20 tonnes à l'hectare dans les conditions idéales de culture.

¹ Le terme **Ronce** désigne aussi certains bois appréciés en ébénisterie pour leur veinure contrastée, d'aspect très décoratif quand ils sont polis - par exemple **la Ronce de Noyer**. Ces bois sont notamment utilisés en placage de façade et en marqueterie.

On appelle Ronce artificielle les fils de fer barbelés utilisés pour faire des clôtures difficilement franchissables.

² **Turion**. Chez l'Asperge ou le Bambou, ainsi que diverses variétés de Bégonias-Bambous, désigne le bourgeon (synonyme : hibernacle) qui provient des rhizomes. Il est blanc et compact jusqu'à la surface du sol pour prendre ensuite une couleur verte et former une plante de 1,50 m environ de hauteur avec de nombreuses ramifications très fines. **Chez la Ronce -famille des Rosacées**, désigne la tige feuillée dépourvue de fleurs, longue et vigoureuse, émise par la souche, et se ramifiant l'année suivante en produisant des rameaux florifères. Chez certaines plantes aquatiques, le turion est une structure de résistance hivernale utilisée par beaucoup de plantes aquatiques dont l'Élodée.

Multiplication

La multiplication de la Ronce peut se faire par semis, stolons, marcottage, **drageons**³ et bouturage.

Au jardin, prélever des tronçons de Ronce, partie des racines marcottées (blanches) hachées menues et mises dans de l'eau, qui donnent d'excellentes hormones de bouturage.

Les Mûres sont appréciées de nombreux oiseaux comme les grives, le merle noir, ou encore la fauvette à tête noire mais surtout du renard roux qui en est si friand qu'il en fait une grande consommation, et contribue ainsi à propager l'espèce.

Les capacités germinatives des graines de Mûres sont relativement faibles : autour de 20 % de réussite en temps ordinaire ; mais si les graines passent dans l'intestin du renard elles se trouvent ainsi dopées et alors 35 % d'entre elles donneront naissance à des plantules de Ronce.

On peut citer 8 espèces indigènes courantes en Europe occidentale

- la Ronce commune *Rubus fruticosus* – photo (+ voir ci-dessous)
- la Ronce des rochers *Rubus saxatilis* (voir plus loin)
- la Ronce arctique *Rubus arcticus* – photo (+ voir Framboisier arctique, plus loin)
- la Ronce naine, des tourbières *Rubus chamaemorus* (voir Fiche BAIES POLAIRES)
- la Ronce bleue (*Rubus caesius*)
- la Ronce hérissée (*Rubus hirtus*)
- la Ronce à feuilles d'orme (*Rubus ulmifolius*)
- la Ronce tomenteuse (*Rubus canescens*) - synonyme : *Rubus tomentosus*

Faune associée

Certains animaux sont amateurs de Mûres ou de feuilles de Ronce. C'est la plante hôte des chenilles de plusieurs papillons, comme le bombyx de la Ronce, le minime à bande jaune, la petite violette, le nacré de la Ronce, le nacré de la sanguisorbe, l'hésperie du faux-buis, l'hésperie des sanguisorbes.

En dehors des insectes, le muscardin, un petit rongeur roux, vit souvent dans les Ronciers et le Mûrier est une des nourritures appréciées en hiver par les chevreuils en forêt.

Bon nombre d'oiseaux se nourrissent des fruits, se chargeant ainsi de la dissémination des graines.

De plus, les Ronciers abritent certains grands mammifères, tels que les sangliers et les renards.

La Ronce présente donc un intérêt cynégétique et écologique dans son aire d'origine.

Mais dans les pays où elle se présente comme une espèce invasive, en Australie notamment, elle favorise la prolifération de ces animaux eux aussi invasifs et nuisibles.

Ennemis

Les chenilles de papillons de nuit –hétérocères- suivants (classés par famille) se nourrissent de Ronce :
zeuzère du Poirier (Cossidae) - phalène de la Ronce (Geometridae) - bombyx de la Ronce
bombyx du Chêne (Lasiocampidae) - herminie des Ronces (Noctuidae)

La Ronce commune (*Rubus fruticosus*) – La « Mûre »

Ronce des bois, Ronce des haies, Ronce ligneuse - Mûrier des haies, Mûrier sauvage.



Mûrons : de pas "mûrs" à "mûrs"

Plante très connue, croissant à profusion sur les versants humides, au bord des sentiers, dans les haies, les buissons, en lisière de forêts, les bois où elle se répand avec rapidité...

Son fruit est *la mûre sauvage*.

Ne pas confondre avec le Mûrier, dont le fruit est également nommé Mûre bien que ces fruits soient très similaires, tant par l'aspect que par le goût.

Cette espèce est originaire d'Eurasie. Commune dans toute l'Europe, elle s'est naturalisée un peu partout. Il existe quelques variétés horticoles, notamment *Inermis*, variété sans épines. On la trouve spécialement dans les forêts d'Allemagne et d'Autriche.

³ **En botanique, un drageon** est une plante se développant non pas à partir d'une graine mais par développement d'un **méristème** (tissu biologique constitué de cellules indifférenciées formant une zone de croissance où ont lieu les divisions cellulaires -mitoses) situé sur les racines à la base ou à une certaine distance d'un arbre ou d'un arbuste. C'est donc un rejet naissant sur racine. Il s'agit d'un phénomène de propagation naturelle issu de la multiplication asexuée, aussi nommée chez les plantes multiplication végétative. L'ensemble de la plante mère et des drageons représente un clone (la plante sera génétiquement identique à celle lui ayant donné naissance)

La Ronce commune est un arbrisseau épineux, vivace par ses tiges souterraines, de la famille des Rosacées, très commun dans les régions tempérées (endroits incultes, ruines...)

Arbuste caduque, dont certaines feuilles peuvent toutefois tenir pendant l'hiver.

Les feuilles typiques, alternes, sont composées, pennées (imparipennées avec 3, 5 ou 7 folioles), de forme elliptique et ovée, avec les bords dentés et garnies d'aiguillons sur la face inférieure. Leur pétiole est long et souvent épineux, tout comme les nervures.



aspect général :
tout l'ensemble constitue souvent un entrelacs impénétrable



fleur de Ronce

Le port est robuste, les rameaux (tiges), aux nombreux aiguillons acérés (grosses épines) tout au long, sont d'abord dressés, puis arqués. Ils peuvent atteindre quelque 400 cm de long et sont parfois pubescents.

Leur extrémité rejoint le sol la deuxième année et s'enracine (racines ligneuses, résistantes) par marcottage, émettant ensuite de nouvelles tiges qui colonisent rapidement le terrain.

Souvent considérée comme **très envahissante**, la plante *nitrophile*⁴ forme rapidement **des fourrés impénétrables appelés Ronciers**.

La Ronce produit chaque année de nouvelles tiges aériennes sarmenteuses qui vivent deux ans, ne fructifiant que la deuxième année.

Les fleurs, de mai à septembre, hermaphrodites, blanches ou blanc rosé, de 2-3 centimètres de Ø, sont regroupées en corymbes, belles grappes terminales très visibles. Elles ont 5 sépales, 5 pétales veloutés, de nombreuses étamines et plusieurs *carpelles* (10 accolés voire plus sur un seul fruit).

Le calice persistant se retourne vers le bas à maturité. Chaque carpelle devient charnu et juteux, contenant une petite graine.

Vers septembre, la plante produit un fruit comestible : le Mûron ou Mûre. Ces faux fruits, du rouge carmin au noir rougeâtre ou bleuâtre à maturité, sont constitués de nombreuses *drupéoles* charnues et juteuses (agrégation des *carpelles* modifiés et transformés en petites *drupes*) qui restent adhérentes au réceptacle floral. Elles contiennent de petites graines dures.

Utilisations

« Les références au Mûrier remontent à la nuit des temps. Selon Mrs M. Grive, on parle du Mûrier dans la Bible ; à l'époque de Jonathan, celui-ci réprimandait les hommes de Shechem pour leur ingratitude envers la maison de son père en leur racontant la parabole des arbres qui voulaient devenir roi. L'humble Mûrier avait finalement été choisi après que l'Olivier, le Figuier et la Vigne aient refusé cet honneur.

Elle était connue des Anciens, Grecs et Romains, qui appréciaient beaucoup ses fruits, toujours abondants, au goût délicieux de groseille framboisée.

Les Grecs appelaient cette Ronce le sang des titans parce qu'elle était censée provenir du sang répandu par ceux-ci au cours de la lutte qu'ils durent soutenir contre les dieux.

En Europe, certaines personnes attribuaient la couleur du fruit au fait que le diable avait craché dessus et refusaient d'en manger.

Les Juifs de l'ancien Empire ottoman se servaient du Mûrier pour provoquer des remontées de lait »⁵

⁴ **Nitrophile**: se dit d'une espèce croissant de préférence sur des substrats riches en composés azotés. Les Orties sont des espèces nitrophiles.

⁵ Publié par Ellart Reynald

Que faut-il cueillir ? Les feuilles, les fruits.

Périodes de cueillette : les feuilles en mai-juin ; les fruits d'août à octobre.

Les feuilles séchées ont un goût agréable et sont utilisées en mélange avec du Thé.

(+ voir Usages médicinaux)

On appelle Mûron, Mûre sauvage ou tout simplement Mûre, par analogie de forme *, le fruit de la Ronce commune, proche du Framboisier *

Ces deux espèces donnent d'ailleurs un hybride original, la Mûroise *

En Suisse romande, en Haute-Savoie ainsi que dans la région Nord Pas de Calais, elle s'appelle aussi Meuron. Principales variétés : Black Diamond - Dirksen - Géant de L'Himalaya - Géante des Jardins - Uregon Thorniess - Perle Noire...

Attention, les Mûres sont très périssables,

éviter de les laisser trop longtemps à température ambiante ou de les l'exposer au soleil.

Valeur nutritive

Les Mûrons fournissent un large éventail de minéraux : potassium (180 mg/100 g de pulpe), calcium, magnésium, fer et de fibres (1,7 g/100 g)

Ils sont très riches en différentes formes de vitamines B -sauf B12.

Bonne source de vitamine C.

100 g de pulpe contiennent également en moyenne 160 mg d'acide malique, de l'acide succinique, des anthocyanes et des pectines.

Propriétés

Astringente, laxative, vitamisante, aromatisante, colorante.

Au point de vue de la santé, la Mûre est excellente pour le système cardio-vasculaire.



Consommation

- Crues, seules ou dans des salades de fruits.
- Cuites en tartes, sirops, gelées et confitures.
- On en fait également du vinaigre aromatisé à la Mûre.
- Une boisson alcoolisée, la *crème de Mûre* (liqueur à la base de variante de kir), un *vin de Mûre*.

À savoir

Les fruits de toutes les autres espèces sont eux aussi comestibles.

Ils se congèlent bien

Pour congeler individuellement les Mûres, étendre une seule couche sur une plaque, mettre au congélateur et ranger ensuite dans un sac à congélation hermétique.

* Voir plus loin Mûrier *Morus*, Framboisier-Framboise, Mûroise

Usages médicaux

Parties utilisées

- **fruits, feuilles** (+ ci-dessus), **jeunes pousses**

Plus rarement racine.



Propriétés et indications

- **Fortifiante, rafraîchissante**, la Ronce constitue un remède efficace dans **maux de gorge** (angines), **aphtes, stomatites...**

- Des propriétés **anti-inflammatoires**

(+ voir ci-dessous)

- On utilise les **feuilles** (séchées) et **jeunes pousses** (fermentées) comme **toniques astringents**.

- Elles apportent **du tanin et de la vitamine C** et contiennent aussi **des acides organiques**.

- **Les feuilles** sont dotées d'une **action diurétique** : affections rénales, cystite, pyélite⁶, gravelle...

Usage externe, en décoctions : en règle générale, 60-100 g de feuilles / litre d'eau, à faire bouillir 10 mn.

Inflammation de la gorge, de la bouche et des gencives –gingivite– enrrouement, amygdalite

- *Faites bouillir 50 g de feuilles fraîches dans 500 ml d'eau pendant 20 minutes.*

Procédez à des lavages et des gargarismes répétés.

Leucorrhée

- *Faites bouillir 30 g de feuilles dans un litre d'eau pendant 10 minutes. Procédez à des lavages vaginaux.*

Blessures, plaies, ulcères, hémorroïdes, rhagades⁷, inflammation de la peau

- *Utilisez la décoction indiquée pour : Leucorrhée. Procédez à des lavages et appliquez des compresses.*

Aphtes

Feuilles de Ronce et Guimauve : 20 g de chaque – **feuilles de Sauge** : 10 g

- **Faire infuser 15-20 g du mélange dans 200 ml d'eau bouillante.**

Laisser refroidir puis procéder à des rinçages et gargarismes répétés.

Panaris

C'est une infection aiguë provoquée par **des germes pyogènes et des staphylocoques dorés**.

Les formes graves doivent être soignées avec des antibiotiques, sous surveillance médicale.

- **Mélangez et pilez soigneusement des feuilles de Ronce et de la Pariétaire en quantités égales.**

Appliquez sur le doigt que vous banderez. 2 fois par jour.

Usage interne, en infusions, décoctions édulcorées avec du miel. N'oubliez pas de filtrer vos préparations !

Hémorragie interne ou règles excessives (calme)

- **20 à 30 g de feuilles (sèches) par litre d'eau bouillante. Quelques tasses de cette infusion par jour.**

Diabète

- *Laissez infuser 10 g de feuilles dans 500 ml d'eau bouillante pendant 15 minutes.*

Il est conseillé de boire 2 tasses de cette infusion par jour, loin des repas.

Diarrhée, dysenterie

Faites bouillir 50 g de feuilles dans 500 ml d'eau pendant 10 minutes.

- *Il est conseillé de boire 2 ou 3 tasses de cette décoction par jour, jusqu'à guérison.*

- Mangez des **fruits** à volonté.

Ulcère gastro-duodéal

Alchémille : 50 g – **Achillée** : 30 g – **feuilles de Ronce et Ortie** : 20 g de chaque.

- *Laissez infuser 20 g de ce mélange, laissez refroidir. Boire 100 ml de cette infusion 3 fois par jour.*

- Il est très utile de prendre **une cuillerée d'huile d'Olive** (extra-vierge) avant les principaux repas.

- Il est également recommandé de manger **des céréales bouillies, des Carottes et des fruits riches en vit. C.**

Les jeunes pousses feuille de printemps sont utilisées en **gemmothérapie**, médecine non-conventionnelle.

⁶ **Pyélite** (du grec : *puélos*, bassinnet et *itis*, inflammation) : inflammation aiguë (sur une relative courte période) ou chronique (sur une longue période) de la membrane (couche de cellules) tapissant l'intérieur du bassinnet (partie élargie de l'appareil excréteur du rein) et des calices des reins. L'adjectif **pyélique** désigne tout ce qui se rapporte au bassinnet du rein. Thème associé à *Pyélite* : Néphrologie.

⁷ **Les rhagades** sont des fentes ou des fissures de la peau, apparaissant généralement près d'un orifice et provoquées par une maladie ou une carence vitaminique.

Le Framboisier (*Rubus idaeus*) – La Framboise

Ronce du mont Ida⁸

« Par sa forme, la Framboise est associée aux tétons. Selon la légende, le fruit tirerait sa couleur rouge du sang d'Ida, fille du roi de Crète et nourrice de Zeus, qui voulant calmer celui-ci, lui aurait cueilli des Framboises jusqu'alors de couleur blanche, ce serait griffé le sein qui en saignant aurait coloré les fruits »⁹

Arbrisseau couramment cultivé pour ses fruits et souvent naturalisé dans les pays tempérés, sa culture semble remonter à la fin du Moyen-âge.

Espèce originaire d'Europe (pousse dans les plaines et jusqu'à 1 800-2 000 mètres dans les Alpes) et d'Asie tempérée (de la Turquie à la Chine et au Japon). Répandue en Finlande du Sud et centrale jusqu'à la hauteur d'Oulu. Plus au Nord, l'espèce se rencontre par endroits. Très répandue aussi en Amérique du Nord.

Son habitat naturel se situe surtout dans les sous-bois montagneux, landes fraîches peuplées de feuillus (forêts peu touffues, lisières des bois), ainsi que sur les zones d'abattage, généralement en dessous de 1 500 m. On la trouve aussi en plaine, le long des sentiers, des rives des ruisseaux, en bordure des fossés et des prés, sur des terrains caillouteux, parmi les décombres... L'espèce se répand rapidement après abattage final sur les zones de renouvellement forestier et atteint l'âge de 20–30 ans.

Dans son milieu naturel, on observe que le Framboisier est souvent associé à d'autres plantes telles que **le Hêtre, le Sorbier ou le Sureau. Ces plantes ont en commun un certain nombre de champignons mycorhiziens, de parasites et de faune auxiliaire qui leur permet de se soutenir mutuellement.**

Les Framboisiers sauvages sont ainsi plus résistants que les Framboisiers cultivés.



la face externe de la Framboise est recouverte de poils microscopiques, ce qui lui donne son aspect velouté

Arbuste à **feuilles caduques**, à tiges cylindriques, pouvant atteindre 3 mètres de haut, il a tendance à recouvrir des surfaces étendues car **sa souche** (racines), drageonnante, vivace, émet en permanence (chaque année) de nouvelles tiges (rejets) qui produisent de nouvelles plantes.

Les jeunes rejets, non encore ramifiés, sont dressés.

Les plus longs sont tombants à l'apex (à l'extrémité).

Les tiges rameuses, droites ou arquées, sont armées d'**épines** un peu recourbées (aiguillons peu piquants) et d'un duvet peu fourni. **Bisannuelles**, elles meurent la deuxième année après fructification : le premier été, elles sont vertes et non ramifiées ; l'été suivant, elles sont recouvertes d'une écorce brune et sont ramifiées. Elles fleurissent et produisent des baies uniquement le deuxième été.

Les feuilles sont dotées d'un pétiole de 3-8 cm, elles sont vertes au-dessus, blanchâtres et tomenteuses¹⁰ (fin duvet) sur leur face inférieure. Elles sont imparipennées : celles de la base comportent 3-7 folioles dentées, les supérieures sont doubles (extrémité) ou trifoliolées (rameaux à fleurs). Pétiole et nervures portent souvent de petites épines.

Les fleurs (floraison de mai-juin à juillet), blanc-verdâtre et dotées de 5 pétales, ne sont pas très visibles. Elles sont réunies en inflorescences (racèmes) par groupes de 5-10. Le pistil est formé de nombreux carpelles.

Une plante mellifère, très visitée par les abeilles.

Des fruits composés, issus de la transformation de la quarantaine de minuscules *carpelles* d'une seule et même fleur, qui se transforment en un ensemble de *petites drupes* semi-soudées -chaque *drupéole*, remplie d'une pulpe juteuse et contenant une graine, a la même structure qu'une drupe.

⁸ **Le mont Ida en Crète** -ou **Ida crétois** par opposition à l'Ida phrygien-, actuel **mont Psiloritis** (en grec moderne Ψηλωρείτης), est le plus haut sommet de l'île, culminant à 2 456 mètres. Son imposant massif occupe la partie centrale de l'île, sur les territoires des préfectures de Héraklion et Réthymnon.

⁹ Publié par Ellart Reynald

¹⁰ **Tometeux -euse** (adj.) [to-man-teû -teû-z'] (Latin *tomentum*, bourre.) Botanique, se dit en parlant des organes (tige, feuille, etc.) dont la surface offre un assemblage de poils longs, mous, entre-croisés et crépus, analogues au coton. S'emploie aussi en zoologie. Anatomie, qui est recouvert de villosités. *On sait que la lame interne de la plèvre, du péritoine, du péricarde peut s'épaissir, devenir tomenteuse, et revêtir certains caractères des membranes muqueuses* (Serres Instit. Mém. Acad. scienc. t. XI, p. 717)

Non adhérentes au cône du réceptacle (pédoncule), ces petites drupes s'en détachent facilement à maturité. **L'odeur des Framboises est agréable** ; de couleur rose foncé à rouge, elles sont juteuses, comestibles et *sucrées*. Lorsqu'elles sont mûres, elles se détachent facilement.

Culture



Espèce rustique, indifférente au terrain pourvu qu'il soit frais et bien drainé. Résiste bien au froid mais **crain**t les fortes chaleurs et la sécheresse. Pousse plus vigoureusement à **mi-ombre** qu'en plein soleil. Multiplication par séparation de drageons bien racinés ou par bouture de pousses de l'année. La plantation peut durer plusieurs années, environ 10 ans. La production atteint son niveau normal la troisième année.

« Les Framboisiers ne se taillent pas, ils se *dédoublent*. Les tiges de Framboisiers qui ont produit, aussi appelées « canes », se dessèchent et meurent. Elles ne fructifient qu'une seule saison. Lorsqu'elles sèchent, elles prennent une couleur foncée, il faut alors les "rabattre" (les tailler au raz du sol). Les jeunes pousses de couleur verte ou mauve sont amenées à fructifier dans l'année. Elles doivent être conservées intactes, juste épointées à 0,80 m ou 1 mètre »¹¹

La récolte se fait lorsque les fruits sont bien mûrs
Ceux-ci ne se conservent pas et doivent être consommés ou transformés très rapidement

Ennemis

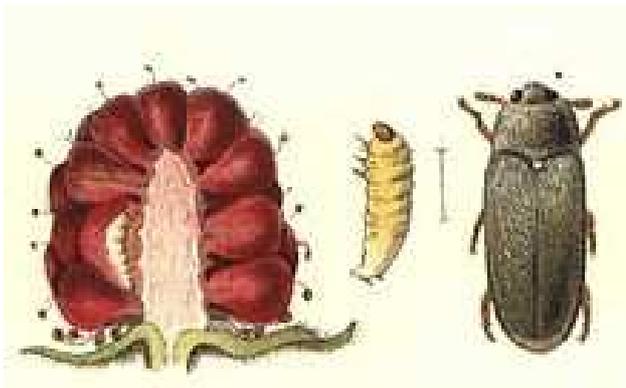
- Une espèce de mouche, la *cécidomyie Lasiopera rubi* peut déposer ses œufs en mai sur les petites pousses, et provoquer l'apparition d'une **grosse galle** (v. Un peu de botanique) **et de vers dans les fruits**. Pour éviter cela on recommande de **planter des plants de Myosotis au pied des Framboisiers**. **En effet, ceux-ci font fuir la mouche**.

- Les fruits peuvent aussi être atteints par la **pourriture grise** en périodes pluvieuses.

- En règle générale les plus importants dégâts observés en culture sont dus aux **sautes de climats**, surtout lors des **printemps froids** qui endommagent les tissus, permettant alors à de **micro-champignons pathogènes des sols d'infester tiges et racines**.

La meilleure protection revient à **alimenter les plantations avec des engrais organiques** favorisant la multiplication d'éléments vivants, bactéries aérobies et autres défenseurs microscopiques, en mesure d'exploiter la capacité des sols à renforcer le système immunitaire des plantes.

- Les **papillons de nuit** (hétérocères) suivants se nourrissent de Framboisier : écaille chinée, *Euplagia quadripunctaria* (Arctiidae) - phalène de la ronce, *Mesoleuca albicillata* (Geometridae).



Le ver des Framboises est la larve d'un petit coléoptère, *Byturus tomentosus* qui parasite les fruits, cependant ses dégâts sont très rares.

¹¹ Paul Brelaz, professeur émérite de jardinage de la Société Centrale d'Agriculture et d'Horticulture de Nice et des Alpes-Maritimes (SCAH) sur le forum de la SCAH, automne 2008

Utilisations

Que faut-il cueillir ? Les feuilles et les fruits.

Périodes de cueillette

- Les feuilles à partir de juin jusqu'à septembre

Choisir les plus jeunes et les faire sécher au soleil (voir Usages médicinaux)

Framboises sauvages

Les **zones de croissance claires** (jeunes pépinières, zones d'abattage, zones d'abattage près des lignes électriques...) sont idéales pour la floraison et la production de baies : 5 à 10 ans après une coupe de bois, de **Hêtres** en particulier, des Framboisiers poussent à cet emplacement et produisent des fruits pendant 3-4 ans.

Les zones de croissance fructueuses sont également les **talus des chemins forestiers**. En Finlande du Sud, la Framboise est la baie sauvage la plus fructueuse.

La cueillette, de juillet à septembre, doit tenir compte des précautions légales, sanitaires et écologiques.

Principales variétés de Framboises

Framboises noires (sans être des Mûres)

Framboises pourpres (rouges), oranges, jaunes, ambrées, blanches...

Les remontantes : Belle de Fontenay – Merveille des quatre saisons – Zeva – Baron de Wavre...

Les non remontantes : Nootka – Rouge de Hollande – Willamette – Gradina...

Hybrides

Loganberry * (*Rubus ursinus* × *Rubus* 'Auginbaugh' × *Rubus idaeus* 'Red Antwerp')

Tayberry * – Tummelberry...

Framboise violette Royalty ((*R. occidentalis* 'Cumberland' × *R. strigosus* 'Newburgh') × (*R. strigosus* 'Newburgh' × *R. idaeus* 'Indian Summer'))

Phénoménal Berry F2 (*Rubus ursinus* 'Auginbaugh' × *Rubus idaeus* 'Cuthbert')

Veitchberry (*Rubus rusticanus* × *Rubus idaeus* 'November Abundance')...

Valeur nutritionnelle

Propriétés nutritionnelles proches de celles de la Fraise : contient notamment de la vit. E à un taux moindre que la Fraise, mais un peu plus de sels minéraux, en particulier du **potassium** (taux moyen 195 mg/100 g)

Contient surtout du sucre **-lévulose et fructose-** mais très peu de saccharose (c'est un fruit *peu sucré*).

100 g de fruits contiennent également : 25 mg de **vitamine C**¹², 40 mg d'acide malique, des **anti-oxydants** (anthocyanines ou anthocyanes) et de la quercitrine (taux moyen 3 mg)

Aussi : des **folates**¹³, de la pectine, de l'acide citrique, des tanins.

Connue pour être la plus riche en **acide ellagique**, un polyphénol (tanin) antioxydant qui aiderait à prévenir certains cancers¹⁴. Et encore : de la 3-(para-hydroxyphénol)-2-butanone, une cétone responsable de l'odeur des Framboises mûres et aussi de l'**ionone**¹⁵, comme le foin. Bonne source de **fibres**.

* Voir plus loin : La Mûroise

¹² 100 grammes de Framboise fournissent autant de vitamine C qu'une Mandarine moyenne.

¹³ **Folates** : vitamines du groupe B ; **acide folique** : vitamine B9.

¹⁴ La Framboise renferme des **ellagitannines, composés polyphénoliques typiques aux polydrupes**.

¹⁵ **Ionone** : composé chimique appartenant à la famille des **terpènes** et des **composés aromatiques**. À température ambiante, il s'agit d'un **liquide jaune pâle à l'odeur boisée et fruitée**. Un des composés de base de la production de **rétinol**. Un mélange de 2 formes, qui peuvent être synthétisées à partir du **citral** et de l'**acétone** : l'**α-ionone**, à la douce **odeur de Violette**, issue de la dégradation des molécules de **carotène** présentes dans l'**herbe coupée ou le foin**. Composant parfumé naturel de l'**essence de violette**, obtenu par extraction des solvants. L'essence de Violette naturelle est trop coûteuse pour servir de matière première, aussi la plupart des molécules d'ionone utilisées en parfumerie et dans l'industrie des additifs alimentaires sont fabriquées industriellement (le terme exact n'est pas additifs mais arômes, les arômes alimentaires n'étant pas inclus dans la liste des additifs alimentaires suivant la législation européenne directive 88/388/CEE et le règlement (CE) N 1334/2008). **La β-ionone à l'odeur fruitée verte et boisée de Cèdre et de Framboise**. Cette molécule étant souvent très délicate à percevoir, ne pas confondre avec la **frambinone**.

Attention !

La Framboise facilite le transit intestinal, mais comme tous les **fruits à petits pépins** elle est **déconseillée aux personnes souffrant de diverticules intestinaux** car les pépins peuvent s'y piéger et provoquer des irritations

Consommation

- Les Framboises fraîches se consomment nature (au sucre), en salade de fruits, en jus de fruit... (petit déjeuner, goûter, collation du soir)
- On peut confectionner des gelées, coulis, glaces (sorbets), pâtisseries et desserts variés, des soupes de baies *...
- On fabrique aussi **des vinaigres aromatiques** de Framboise.

Directement à partir des seuls fruits macérés

Ou en mélangeant des Framboises à du vinaigre.

- On peut aussi en faire **des liqueurs**.

- Un fruit qui peut se vinifier : on trouve des traditions de **vin tonique de Framboise** en Bourgogne ou en Suisse.

Ces fruits peuvent se conserver congelés, sous forme de **jus / sirop**, en **confiture** * ou **séchés**.



sorbet...

Usage cosmétique

Des masques de beauté pour tous types de peaux... De manière générale, ils s'étendent sur le visage et le cou, comme une crème et sèchent pendant 15-20 minutes, ils s'enlèvent ensuite avec de l'eau tiède et laissent la peau dans un état de netteté et de fraîcheur souvent spectaculaire.

Masque à la Framboise : tonifiant, il purifie les peaux grasses

Framboises : 3 c à s - farine de Froment : 1 c à s - jus de Citron : 1 c à c - 1 œuf.

Lavez et mixez les Framboises. Fouettez bien ensemble dans un récipient la farine de Froment, le jus de Citron et l'œuf. Ajoutez ensuite la pulpe de Framboises.

S'applique sur le visage après nettoyage de la peau ou démaquillage. Le laisser 20 mn puis rincer à l'eau.

Trois fruits rouges *magiques*

La Fraise, la Cerise et la Framboise ont des vertus anti-âge naturelles.

Ces trois fruits sont **astringents, reminéralisants et tonifiants**. Utilisés en produits de beauté naturels, ils luttent contre le **vieillissement de la peau**. La Cerise régénère les tissus du visage, la Fraise régularise l'épiderme et efface les rides alors que la **Framboise reconstitue et stimule les cellules de la peau**.

Ces trois fruits rouges ont aussi **des vertus tonifiantes sur la peau**. Ils apaisent les **irritations cutanées** et **resserrent les pores**. Après l'utilisation de ces fruits *par application directe sur le visage*, la peau retrouve éclat et fraîcheur. Ce trio de fruits rouges vous aide donc à vous débarrasser de vos **traits tirés et fatigués**.

Usages médicaux

Les jeunes feuilles contiennent des tanins, de la vitamine C, des acides organiques.



Propriétés

Aromatisantes, astringentes, anti-inflammatoires, vitaminisantes.

Indications et posologies

Usage externe

Inflammation des peau, hémorroïdes, gorge, bouche Gingivite, stomatite

1. Faites bouillir 50 g de **feuilles** / litre d'eau pendant 10 minutes :
 - faites **des rinçages et des gargarismes répétés** ;
 - ou procédez à **des lavages**.
2. Appliquez **des compresses avec le jus de Framboise** éventuellement dilué dans de l'eau.

* Cette baie aromatique **se mélange bien** avec les autres baies : avec la **Myrtille**, on peut faire une délicieuse confiture...

Yeux irrités

- Laissez infuser une cuillerée de **feuilles coupées en petits morceaux** dans une tasse d'eau bouillante pendant 10 minutes. Appliquez **des compresses tièdes**.

Douleurs au sein

- Appliquez pendant 30 minutes **des cataplasmes de feuilles cuites dans du lait**.

Usage interne

Calculs rénaux, fatigue rénale

- **Laissez infuser 30 g de feuilles** dans un litre d'eau bouillante pendant 10 minutes.
Il est conseillé de boire 3 tasses de cette infusion par jour pendant une période de 2-3 semaines.
Répétez de traitement pendant l'année.

Constipation

- Buvez, pendant la journée, jusqu'à 3 tasses d'**infusion de feuilles** (1 bonne pincée par tasse)

Diurèse

- **Laissez infuser une pincée de feuilles séchées** dans une tasse d'eau bouillante pendant 10 minutes.
Il est conseillé de boire 2-3 tasses de cette infusion par jour, dont 1 le matin à jeun.

Menstruations irrégulières

- **Laissez infuser 40 g de feuilles** dans un litre d'eau bouillante pendant 10 minutes. Il est conseillé de boire 2 tasses de cette infusion par jour dans la semaine qui précède la date prévue du début des menstruations.

L'ancêtre de tous les vins médicamenteux est le célèbre « vin d'Hippocrate »

Vin aromatique de Framboise : un reconstituant plein de vitamines

Versez **1 litre de vin rouge** sur 500 g de **Framboises bien mûres écrasées**.

Laissez macérer pendant 3 jours avec **l'écorce d'1/2 Citron hachée**.

Filtrez ensuite en pressant bien les Framboises.

Ajoutez 500g-1 kg de sucre (selon les goûts) et faites bouillir à feu doux pendant 1 minute.

Laissez refroidir et conservez dans des bouteilles bien fermées.

Un Ratafia de baies

Il existe de nombreuses recettes, utilisant différents types de végétaux.

La recette suivante est à l'origine élaborée à partir de **Myrtilles**, mais on peut aussi utiliser : **Framboises, Mûres, Fraises, Cerises, Groseilles...**

Mélangez soigneusement **1 kg de baies (au choix) pilées à 1 kg de sucre**.

Versez sur ce mélange **1 litre d'alcool à 90°** et laissez macérer 10-15 jours, en remuant tous les jours.

Ajoutez ensuite 500 ml d'eau et faites macérer pendant encore 10 jours.

Filtrez en exprimant bien le jus et conservez dans des bouteilles bien fermées.

! Ces vins et boissons à base d'alcool doivent être consommés avec modération :

- un excès d'alcool serait sûrement nuisible à votre santé et
- vous perdriez tous les effets bénéfiques des essences végétales que ces liqueurs contiennent...
- Ces préparations ne doivent pas être données aux enfants

- Le Framboisier est également une plante médicinale dont **les jeunes pousses** sont utilisées en **gemmothérapie**.

La Mûroise (*Rubus ×loganobaccus*)

La Mûroise -contraction des 2 mots "Mûre" et "Framboise"- ou **Mûre de Logan**, de la famille des Rosacées (genre *Rubus*), est une Ronce issue du **croisement naturel probable entre une Ronce sauvage -la Ronce du Pacifique, *Rubus ursinus* ou *R. vitifolius*¹⁶- et le Framboisier -*Rubus idaeus*.**



Mûroise *Rubus ×loganobaccus*

Ce croisement, accidentel, se retrouve aussi dans son goût et dans sa couleur.

Il existe plusieurs variétés de ces hybrides.

Ces variétés présentent des caractéristiques proches de la mûre comme une grande vigueur et/ou un port buissonnant et des fruits plus proches de la Framboise en en plus allongés, tantôt plus bruns ou noirs, tantôt pourpres, tantôt rouges selon les formes ou variétés.

Ce fruit est rare en France, il y en a principalement dans le Val de Loire.

La Mûroise a été développée dès 1881 à Santa Cruz, en Californie, par l'avocat et horticulteur américain James Harvey Logan (1841-1928), qui l'a baptisée **Loganberry**, puis est tombée en désuétude.

Une autre variété sans *petits grains* a été développée au début du XXe siècle.

D'autres hybrides Mûre-Framboise, dont plusieurs sont apparentés à la Mûroise, sont connus sous les noms de variétés *Boysenberry*, *Olallieberry*, *Veitchberry*, *Youngberry*...

On la rencontre en Écosse sous le nom de **Tayberry**¹⁷.

En France, le fruit a donné lieu à une bataille juridique pour sa dénomination. Un producteur nantais, Michel Sauvion, a redécouvert cet hybride oublié et a déposé la marque commerciale en 1989 sous le nom de *Muroise* (sans accent circonflexe), pour créer une gamme de produits.

Ce privilège est tombé en 2003 lorsque l'Académie française ajouta le mot à la 9^e édition de son dictionnaire, faisant de *Muroise* un nom de marque générique, rendant ainsi caduque toute protection commerciale.

Les plants d'hybrides Mûres-Framboises sont **naturellement rampants**. Les nouvelles pousses (*turions*) sont laissées sur le sol la première année, passant ainsi leur premier hiver, pour se protéger du froid.

Il est conseillé de **les palisser au printemps** de la deuxième année, année de production de fruits du rameau, pour aérer la plante et faciliter la récolte : on plante de chaque côté de la ligne de plants deux piquets auxquels on fixe 3 fils à différentes hauteurs. Les branches sont liées à ces fils afin d'étaler au mieux la végétation, puis, au fur et à mesure de la croissance du plant, on le guide*

En hiver, on supprime les branches qui ont fructifié afin de garantir un rendement fort*

Pour se bien développer, les plants nécessitent **une exposition au soleil ou semi-ombragée et un sol bien drainé, humifère -sans humidité excessive- au pH neutre.**

Ils résistent au froid jusqu'à -10° C et peuvent passer l'hiver à l'extérieur.

L'intérêt de ces hybrides est aussi qu'on ne leur connaît pas de parasite.

¹⁶ Parfois citée sous le nom de *Rubus vitifolius*, synonyme de *Rubus ursinus* subsp. *ursinus* et non strictement de *Rubus ursinus*.

Le fait que plusieurs sous-espèces soient acceptées au sein de *Rubus ursinus* rend imaginable l'existence potentielle de notho-sous-espèces de *Rubus ×loganobaccus*...

¹⁷ **Le nom anglais *Tayberry*** vient de celui de la rivière Tay, en Écosse, qui arrose la ville des chercheurs qui ont mis au point cet hybride – Voir plus loin.

* Conseils de Vivaplante,

Fiches récapitulatives

Générale

Classification classique	
Règne	<i>Plantae</i>
Division	<i>Magnoliophyta</i>
Classe	<i>Magnoliopsida</i>
Ordre	<i>Rosales</i>
Famille	<i>Rosaceae</i>
Genre	<i>Rubus</i>

Hybride

Rubus* × *loganobaccus
L.H.Bailey, 1923

Parent probable A de l'hybridation

Rubus ursinus

×

Parent probable B de l'hybridation

Rubus idaeus

Parents probables originaux.

Les espèces du sous-genre *Rubus* section *Rubus*, comme *Rubus ursinus*, sont extrêmement proches entre elles.

En outre, cet hybride n'a cessé d'être amélioré, au fil du temps.

Utilisation

Alliance parfaite des saveurs de la Framboise et de la Mûre réunies (sans les *petits grains* entre les dents !), la Mûroise peut se consommer crue, en jus, en confiture ou boisson.

Comme les autres hybrides de Mûre ou Framboise, elle peut se substituer à ces ingrédients dans les mêmes recettes de confiseries, liqueurs, sorbets, pâtisseries, etc.

Valeur nutritionnelle pour 100g

- Protéines (en g) : **1**
- Lipides (en g) : **0.6**
- Glucides (en g) : **14**
- Calories (en Kcal) : **63**
- **Fibres** (en g) : **5.5**
- **Eau** (en g) : **86**
- **Vitamine A** (en UI) : **51**
- **Calcium** (en mg) : **35**
- **Magnésium** (en mg) : **25**
- Potassium (en mg) : **257**
- Sodium (en mg) : **3**
- Vitamine K (en µg) : **11.8**

Particulière

Tayberry (type hybride interspécifique)

Le fruit de *Tayberry*, rouge foncé en cylindre allongé de très gros calibre (comme 2 Framboises l'une au dessus de l'autre) a la saveur fruitée d'une Framboise, très savoureux cueilli à maturité.

Tayberry est une plante de collection originale. Votre plant va prendre de l'importance d'année en année : prévoyez-lui plus de place que si c'était un Framboisier. Ses fruits rappellent la Framboise mais, plus qu'une alternative à une variété de Framboisier ou de Mûre, *Tayberry* est avant tout une variété qui surprendra les gourmands !



Tayberry

Ses fruits sucrés se consomment crus ou cuisinés en pâtisserie, en confiture...

Intérêt nutritif : au croisement de ceux de la Framboise et de la Mûre.

Très bonne source de **minéraux** : **calcium** et **magnésium**.

Riche en **eau** donc faible en calories.

Bonne concentration en **vit. C** et **provit. A**.

Riche en **fibres**, moins que la Framboise, plus que la Mûre.

Plantation -de mi-mars à mi-mai et de fin-août à mi-octobre : **très bon rendement**

Distance : 70 cm – 2 plants / m²

Récolte de début juillet à mi août

Les meilleures associations : un Framboisier de saison comme *Malling Promise* afin de décaler les récoltes *

Comme plante d'ornement pour bordures, cet hybride fleurit **de juin à juillet** : **fleurs blanches**. D'une hauteur d'un peu plus d'un mètre (≈ 1,5 m) pour une largeur de 90 cm, son feuillage est caduc et **la taille se fait début mars**.

Album de famille



La Mûre (*Rubus...*)



La Framboise (*Rubus idaeus*)



Boysenberry ou Mûre de Boysen
(*Rubus ursinus × idaeus*)



Olallieberry



© fabienne & co

Mûroise... aussi bonne que Framboise et Mûre réunies !

La Ronce des rochers (*Rubus saxatilis*)

Ordre : *Rosales* – Famille : *Rosaceae* – Genre : *Rubus*

Noms communs. GB : Roebuck-berry, Stone Bramble - ES : Esbarzer saxàtil - DE : Felsen-Himbeere, Felsenbrombeere, Stein-Brombeere, Steinbeere - IT : More rosse, Rovo erbaiolo - NL : Steenbraam...

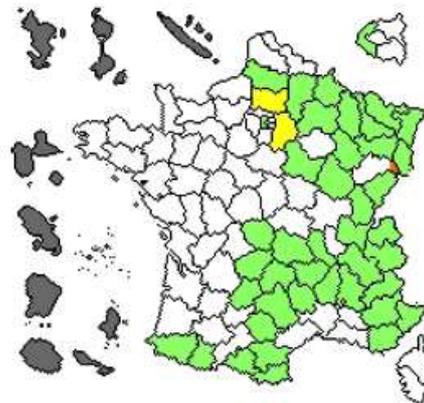
Répartition : zone boréale et tempérée de l'Europe et de l'Asie (eurasiatique septentrional)

C'est une plante des sous-bois herbacés médio-européens, des terrains calcaires (basophiles), éboulis ombrés et frais (adrets) sous climat plutôt montagnard.

Elle est absente de l'ouest de la France.

Habitat en France¹⁸

Lieux rocheux de la région subalpine des montagnes : Vosges, Jura, Alpes, Forez, Auvergne, Cévennes, Pyrénées ; collines de la Lorraine, Haute-Marne, Aube, environs de Paris.



Légende

- Zone géographique non renseignée
- Présent
- Présence à confirmer
- Douteux
- Disparu
- Cité par erreur comme présent
- Présence non signalée

*Rubus saxatilis*¹⁹ est une petite ronce vivace avec peu d'aiguillons aux **petites fleurs blanches en grappes** à pétales dressés (lancéolés-oblongs) et sépales (dressés ou étalés) arqués en arrière (fleur solitaire terminale) : le rameau florifère, faible, long de 20-30 cm, naît de la souche et est terminé par un petit corymbe de 5-8 fleurs dont les étamines dépassent les styles (sexualité : hermaphrodite)

Les pousses végétatives sont rampantes alors que les tiges florifères, aux feuilles minces à 3 folioles grossièrement dentées (la terminale obovale-rhomboidale, les latérales bilobées, stipules adhérent brièvement à la base du pétiole) et vertes sur les 2 faces (ou en-dessous), sont dressées.



Les fruits rouges et comestibles sont formés de **grosses drupes** peu nombreuses (2-6), gonflées, glabres, rougeâtres à la maturité.

Utilisation

Selon certaines sources, il pourrait être

dangereux de consommer les fruits en buvant de l'alcool.

Il est dit que cela peut provoquer des réactions allergiques.

Les drupes peuvent être consommées naturelles ou cuisinées.

Elles sont un peu acides mais agréables au palais.

On peut en faire **des compotes de jus ou des sirops.**



Usage médicinal

En décoction, la racine et les feuilles sembleraient traiter la dysenterie.

¹⁸ <http://www.tela-botanica.org>

¹⁹ **Wikipedia®** (dernière modification : 31 octobre 2012)

Le Framboisier arctique (*Rubus arcticus* - *Rubus acolys*)

Framboisier nain. Ronce arctique.

Une espèce de Ronce de la famille des Rosacées, à croissance lente.

Cette espèce se rencontre partout en Finlande, mais elle est plus courante sur la zone centrale du pays qui s'étend de Kuopio à Kemi. Elle pousse de façon naturelle dans le nord de la Suède, la Norvège, la Russie, dans quelques endroits en Estonie, dans certaines parties d'Amérique du Nord et du Canada.

On rencontre ce Framboisier **dans les endroits humides**, les landes et bois **froids**. Il pousse dans les forêts mixtes, les tourbières boisées, les prairies, les berges (ruisseaux...), en bordure des fossés et chemins, ainsi que sur les zones d'abattage et les talus des champs, ou dans les anciens pâturages.

La Framboise arctique s'est autrefois répandue au gré du pâturage et de la culture sur brûlis. De nos jours, le labourage des terrains et l'entretien des forêts sont néfastes pour son développement, aussi ses lieux naturels de croissance ont-ils diminué.

La Framboise arctique est une plante herbacée vivace de 10-25 cm de haut qui pousse en hauteur.

Les feuilles, à bord denté, trifoliolées (3 folioles), de 2-8 cm de long et de forme ovale, sont de couleur verte.

Les fleurs, de couleur rouge, rouge-violet ou rose vif, à 5 pétales et 5 sépales, sont généralement solitaires. Regroupées, généralement on les aperçoit debout au-dessus des feuilles.

La période de floraison se situe en juin-juillet. La Framboise arctique est à la fois pollinisée par des insectes et auto-pollinisée. Pour réussir, ses floraison et pollinisation ont besoin d'une température et d'une humidité adaptées.

La baie est rouge foncé, avec une touche de vert, de brun ou de noir. Au moment de la cueillette, le pédoncule ne se détache pas, mais reste attaché à la baie.

Les plantes nées sans genre à partir de la même plante femelle risquent de ne pas produire de baies, car pour une partie des Framboises arctiques, l'auto-pollinisation est impossible.

Les récoltes annuelles de Framboise arctique varient grandement.

Les meilleures récoltes se produisent sur la zone étroite qui s'étend de la Finlande du Sud-Est jusqu'à la région d'Oulu, **de la mi-juillet jusqu'à début septembre**.



Framboisier arctique *Rubus arcticus*
(Anneli Salo)



Utilisations

D'odeur raffinée et de très bon goût, la *Framboise arctique* est considérée comme la baie la plus noble des pays nordiques.

Les Framboises arctiques se ramassent avec leurs pédoncules.

Baies hautement périssables, elles ne supportent pas le stockage à l'état frais.

Elles se conservent congelées, en confiture et en jus / sirop.

Valeur nutritionnelle : la Framboise arctique contient le plus d'**ellagitannines**²⁰ par rapport aux autres *polydrupes*, c.-à-d. la Mûre arctique (*Rubus chamaemorus* L.)²¹ et la Framboise (*Rubus idaeus*)

- Les arômes de cette espèce sont si forts qu'elle est utilisée pour **aromatiser les conserves de Pommes, Framboises, Groseilles et Cassis**.

- Les Framboises arctiques sont également utilisées comme **baies fraîches**, pour les **desserts** et pour **aromatiser le thé**.

²⁰ **Les composés ellagitanniques font partie des tanins** (voir Fiche CHÊNES). Les recherches ont mis en évidence que l'ellagitannine empêchait la croissance des bactéries pathogènes de la flore intestinale : entre autres, salmonelle, staphylocoque et campylobacter. Cependant, les ellagitannines n'ont aucun impact sur la croissance des bactéries bienfaitrices de la flore intestinale. Les polydrupes contenant des ellagitannines sont **la Mûre arctique, la Framboise et la Framboise arctique**.

La Fraise en contient aussi un peu. Ces baies représentent la source principale d'ellagitannines de notre alimentation, car ce composé n'est pratiquement introuvable dans aucun autre aliment -voir **Fiche BAIES ROUGES BAIES NOIRES 4**.

²¹ Voir Fiche BAIES POLAIRES - **Ne pas confondre Mûre arctique** (*Rubus chamaemorus* L.) **et Ronce arctique** (*Rubus arcticus* - *Rubus acolys*) !

MÛRIERS

Morus...

Le genre *Morus*, de la famille des *Moraceae*²² et composé de 12 espèces, est celui des **Mûriers**.

Il s'agit d'arbres ou d'arbustes dont certains sont cultivés (depuis des temps immémoriaux...) pour leurs fruits -les **Mûres**- ou leurs **feuilles, qui servent de nourriture au ver à soie**. Le **Mûrier blanc**, naturalisé sur tous les continents, est largement cultivé. Certains Mûriers sont redevenus sauvages.

Il ne faut pas confondre les Mûriers avec les Ronces (de la famille des *Rosacées*, voir plus haut) **dont les fruits sont similaires par l'aspect et le goût et portent aussi le nom de Mûre par analogie**.

Les Mûriers *seraient* originaires des régions tempérées et chaudes de l'hémisphère nord, Asie mineure, Extrême-Orient (Mongolie, Chine, Corée...), Amérique du Nord. Ils craignent les longues périodes de gel.



feuilles de *Morus alba*



fruits du Mûrier



Morus nigra

Les Mûriers sont des arbustes ou des arbres de taille moyenne (jusqu'à 15 m de haut environ), dressés et largement ramifiés.

Les branches jeunes sont rougeâtres et couvertes de duvet. Par la suite, elles deviennent grisâtres.

Les feuilles caduques, larges, alternes, sont de forme générale ovale, arrondie ou cordiforme à la base, pointue à l'extrémité opposée, et parfois lobée très irrégulièrement ± profondément (*Morus alba*, photo). Le bord du limbe est denté. Elles sont plus rugueuses et plus foncées sur la partie supérieure ; elles sont poilues autour des nervures sur la partie inférieure.

Les fleurs (floraison d'avril à mai) verdâtres, réunies en courts épis (inflorescences) ou chatons, sont soit mâles (staminées), soit femelles (pistillées), généralement séparées mais portées par la même plante (monoïque), près des aisselles des feuilles sur les rameaux jeunes.

Le fruit, ou Mûre, est composé de fruits élémentaires, fausses baies formées d'un akène entouré d'une partie globuleuse dérivant du *périanthe*²³ : des infrutescences charnues, ovales, rappelant les Framboises. De blanc verdâtre à noir, en passant par le rouge et le violet foncé, les Mûres sont d'abord acidulées puis deviennent douces et juteuses à maturité.

Une plantation de Mûriers est appelée mûraie ou mûreraie.

Principales espèces

- *Morus alba* L., le **Mûrier blanc** (ci-dessus + p. suivante)
- *Morus australis* Poir.
- *Morus bombycis* Koidz. (*Morus kagayamae* Koidz.), le Mûrier à feuilles de platane
- *Morus celtidifolia* Kunth
- *Morus macroura* Miq.
- *Morus mesozygia* Stapf
- *Morus mongolica* (Bureau) C. K. Schneid.
- *Morus nigra* L., le **Mûrier noir** (ci-contre + p. suivante)
- *Morus rubra* L., le Mûrier rouge
- *Morus serrata* Roxb.

²² *Moraceae* est un groupe tropical d'un millier d'espèces.

²³ Le **périanthe** est l'ensemble des enveloppes qui assurent la **protection des organes reproducteurs de la fleur** (étamine et pistil), il comprend le **calice**, composé de sépales, qui assure une fonction de protection et **une fonction chlorophyllienne**, puis la **corolle**, composée de pétales (lames minces et colorées)

Mûrier noir *Morus nigra*. Cet arbre est probablement originaire de la région de la mer Noire, mais il est cultivé depuis si longtemps et de façon si généralisée qu'on ne saurait l'affirmer.



Dans nos régions tempérées, il orne les jardins de campagne, les cimetières, les parcs urbains et les grands jardins botaniques. Les semis sont lents à démarrer.

L'un des plus gros Mûriers n'est vieux que de 80 ans ; pour des arbres de taille réduite, leur croissance est beaucoup trop rapide pour qu'ils puissent atteindre les âges avancés qu'on leur attribue souvent. Ils prennent tardivement leur teinte jaune pâle d'automne.

Mûrier blanc *Morus alba*.

Il est arrivé de Chine en Europe depuis fort longtemps.

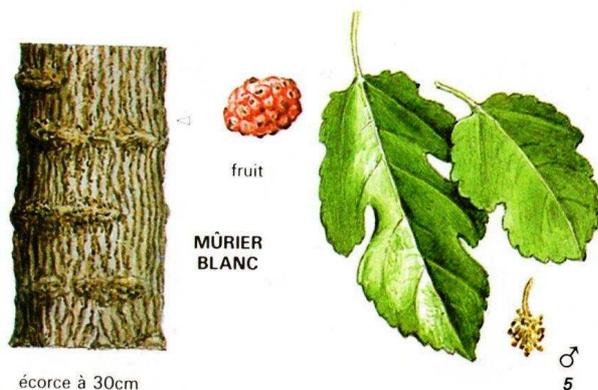
Il est rare et ne reste pas très longtemps en bonne santé, ses branches s'étiolent et se brisent facilement.

C'est l'aliment traditionnel des vers à soie, qui se nourrissent également des feuilles du Mûrier noir.

On remarquera la face supérieure des feuilles, lisse et brillante, et parfois le découpage curieusement fouillé de leurs lobes.

Voir page précédente

Même mode de propagation que Mûrier noir



Les Mûriers sont cultivés pour...

- leur bois

Chez les Indiens d'Amérique, on utilisait le Mûrier rouge pour fabriquer les arcs pour la chasse.

Le bois du Mûrier est également particulièrement mis en valeur dans de nombreux instruments de la musique populaire orientale.

- **fabriquer du papier** destiné à la calligraphie ou à la peinture en Chine, Corée, Japon, que l'on appelle généralement *papier de riz*.

- **leurs fruits*** : Mûrier noir, Mûrier blanc et hybrides tels que 'Illinois Everbearing'²⁴.

Ce sont des fruits de bouche, **consommés frais et séchés notamment les Mûres blanches qu'on sèche en Iran, au Pakistan et en Asie Centrale et qui sont alors sucrées et aromatiques.**

Leurs fruits, mangés crus en dessert, sont considérés **comme une friandise**, au même titre que les Framboises mais ils sont **rarement commercialisés du fait de leur fragilité.**

Le goût évoque celui de la Mûre sauvage, quoique plus doux (moins acide), et les fruits **ne contiennent pas de pépins**, contrairement à cette dernière.

La Mûre du commerce, ainsi que celle utilisée pour les confitures, sirops, etc., est presque toujours la Mûre sauvage, fruit de la Ronce commune, ou Mûrier sauvage, arbrisseau sans rapport avec le Mûrier arbre.

Fabriquer une **sorte de vin avec les fruits du Mûrier noir en Cornouailles**

On en fait aussi **de la liqueur**, comme pour le Cassis

Fabriquer un alcool dans l'enclave du Haut-Karabagh

- **leurs feuilles*** : Mûrier blanc -pour l'élevage du **ver à soie ou bombyx du Mûrier**

- **leur caractère ornemental**, pour l'ombre qu'il procure entre autres

* Voir ci-dessous Usages médicaux

²⁴ **Mûrier blanc x Mûrier rouge, le Mûrier noir ne s'hybride pas** car il compte 308 chromosomes contre généralement 28 pour le blanc et le rouge.

Usages médicaux

Que faut-il cueillir ? Les fruits et les feuilles

Périodes de cueillette.

- Les fruits en juillet-août, lorsqu'ils sont parvenus à maturité.
- Les feuilles lorsqu'elles sont jeunes et tendres.

Usage externe, les fruits

Aphtes

- *Prélevez le jus des Mûres encore vertes et faites des rinçages.*

Inflammation de la bouche et de la gorge

- *Mélangez 2 cuillerées de jus de Mûres -à maturité- et le jus de ½ Citron + ½ tasse d'eau tiède. Effectuez des rinçages et des gargarismes.*

Usage interne, infusions des feuilles

Diarrhée, hyperglycémie

- *Laissez infuser 10 minutes 1 poignée de feuilles coupées en petits morceaux dans 400 ml d'eau bouillante. Il est conseillé de boire 3 tasses à café par jour.*

Diurèse

- *Laissez infuser 10 minutes 15 g de feuilles fraîches dans 500 ml d'eau bouillante. Il est conseillé de boire 3 tasses à café par jour.*

Hypertension

1. *Laissez infuser 10 minutes 20 g de feuilles fraîches dans 500 ml d'eau bouillante.*

Consommez par petites doses pendant la journée.

2. **Olivier** : 50 g – **feuilles** de Mûrier et **Mélisse** : 20 g de chaque.

Laissez infuser 10 minutes 1 cuillerée de ce mélange dans une tasse d'eau bouillante.

Il est conseillé de boire 1 tasse de cette tisane par jour

- **Réduire ou éliminer** la consommation de : **sel, alcool, chocolat, graisses** et de **cesser de fumer**.

En revanche, **manger** : **Ail, Agrumes, Chicorée, salades de feuilles de Pissenlit et fruits des bois**.

Lymphangite

- **Fumeterre** : 50 g – **Lierre terrestre** : 30 g – **feuilles** de Mûrier et **Sureau noir** : 10 g de chaque.

Mettez 15 g de ce mélange dans 300 ml d'eau bouillante. Laissez refroidir.

Il est conseillé de boire tous les jours, matin et soir, environ 30 ml de tisane.

La lymphangite est une inflammation des canaux lymphatiques (vaisseaux conduisant la lymphe) causée généralement par une infection (streptocoque, staphylocoque...). Les germes en cause le plus courant sont des « streptocoques du groupe A » (pyogènes). Une cause fréquente de lymphangite est l'allaitement qui provoque une infection du réseau lymphatique au niveau et autour du mamelon. Autre cause : compression des vaisseaux lymphatiques (tumeur bénigne ou maligne, envahissement par lymphangite carcinomateuse) Elle se traduit par **un œdème** -gonflement **plus ou moins douloureux** du vaisseau lymphatique impliqué- et **une rougeur de la peau** autour de la zone touchée ; la zone infectée est **chaude**, le patient a de la **fièvre**. Un (ou des) ganglion(s) lymphatique(s) gonflé(s) et sensible(s) est (sont) généralement palpable(s) en aval du trajet de l'infection.

La surface de la zone contaminée est un indicateur de la gravité et de l'avancement de l'infection. **Des rougeurs et un gonflement généralisé des ganglions doivent vous conduire à vous rendre sans attendre dans un service d'urgence.** Le traitement dépend de la cause de cette lymphangite.

En raison de la gravité potentielle de la lymphangite, celui-ci commencera immédiatement, par **un antibiotique à large spectre** avant même les résultats des cultures bactériennes. Le traitement est essentiellement à base d'antibiotiques -le plus souvent **pénicilline en intraveineuse**. L'aspirine ou d'autres médicaments qui réduisent la douleur et la fièvre peuvent également être donnés. Dans les cas sévères, le patient est susceptible d'être hospitalisé et mis en observation. Le drainage chirurgical est nécessaire en cas de formation d'un abcès.

En l'absence de traitement, la lymphangite aiguë peut être une maladie très grave et même mortelle lorsqu'elle provoque une septicémie.

Le Mûrier à papier (*Morus papyrifera* L. - *Broussonetia papyrifera* L.)

Mûrier d'Espagne, Mûrier de Chine, Tapacloth, Halibun, Kalivon, 构树 gou shu (en chinois)

Arbre caduc dioïque de la famille des *Moraceae*.

Espèce originaire Sud-Est asiatique, tempéré et tropical :

- Chine (Fujian, Gansu, Guangdong, Guangxi, Guizhou, Hainan, Shandong, Sichuan, Tibet, Yunnan, Zhejiang), Japon (îles Ryūkyū), Corée, Taïwan.
- Cambodge, Laos, Birmanie, Thaïlande, Viêt Nam, Malaisie.



feuilles du Mûrier à papier

fruit mûr (rouge) et non mature (vert)



Le Mûrier à papier peut mesurer jusqu'à 15 m de haut.

Son écorce gris beige est légèrement striée.

Ses rameaux sont pubescents et laissent s'écouler une sève blanche (latex) si on les taille (ce qu'il supporte assez mal).

Ses feuilles alternes de 7 à 20 cm sont de formes variables (même sur la même branche), cordiformes ou profondément lobées, avec des feuilles lobées plus abondantes sur les jeunes plants; rêches en surface et duveteuses sur la face inférieure et à marge finement dentée.

La fleur mâle (étamine) est un chaton oblong, et la fleur femelle (le pistil) une inflorescence globulaire (glomérule) verte d'environ 1 cm de diamètre.

À la fin de l'été, le glomérule laisse éclore de petits tubes orangés de 1 cm de long à l'extrémité desquels on trouve une petite graine rouge d'un à deux mm de diamètre.

On a alors un fruit sphérique syncarpe de 3 à 4 cm de diamètre, rouge-orangé, sucré et juteux mais très fragile.

Il peut être une source importante d'alimentation pour les animaux.

Le fruit est comestible et assez bon mais trop fragile pour être commercialisé.

Pour le cultiver, il est conseillé de le semer au printemps, et sous verre dans les latitudes européennes. Une fois assez enraciné il peut résister jusqu'à -12°C voire moins.

De croissance assez rapide, il apprécie les environnements secs (fréquent en Provence) et pauvres. Se propage assez facilement et peut devenir invasif.

Espèce dioïque, il faut impérativement **planter un mâle et une femelle pour obtenir des fruits.**

Utilisation

L'écorce est composée de fibres très résistantes et permet de faire **du papier de haute qualité**²⁵. Autrefois en Indonésie, le papier tiré de l'écorce, appelé *daluang* ou *dluwang*, servait de support à l'écriture. À Java, son usage remonterait au IX^e siècle. Le plus ancien manuscrit en langue malaise existant dans le monde, le manuscrit de *Tanjung Tanah*, qui daterait du XIV^e siècle après J.-C., est écrit sur du *daluang*.

Masi est le nom donné au Mûrier à papier dans les îles Fidji, où il a été importé par les explorateurs.

Son écorce y est utilisée pour faire des vêtements, eux aussi appelés *masi*, qu'on décore avec des motifs traditionnels. Ces vêtements sont portés lors des cérémonies importantes (naissances, mariages, enterrements)

Les jeunes feuilles et les rameaux peuvent nourrir les cerfs, et on surnomme parfois cet arbre *l'Arbre aux cerfs*.

Attention ! Allergie !

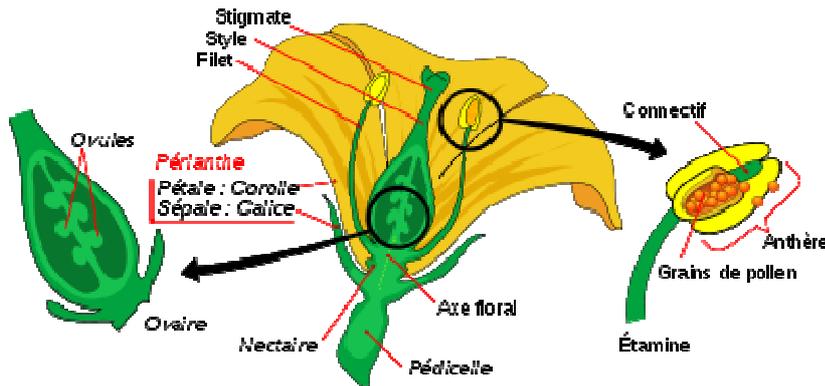
Au printemps, la proximité de cet arbre peut provoquer d'importantes allergies au pollen

²⁵ Papier coréen (*Hanji* en coréen) fabriqué artisanalement en Corée depuis le VII^e siècle (*washi*) ; papier (*kami* en japonais) fabriqué artisanalement au Japon depuis 1 300 ans.

* Un peu de botanique...

Le **carpelle** est une enveloppe protectrice supplémentaire du **pistil**, d'origine foliacée, qui se transforme en fruit après la fécondation. Il comprend trois parties :

1. **l'ovaire**, cavité close qui abrite les ovules. La loge ovarienne (= 1 carpelle) est qualifiée d'*uniovulée* lorsqu'elle ne contient qu'un ovule et de *pluri-ovulée* dans le cas contraire.
2. **le style**, en forme de colonne, qui relie l'ovaire aux stigmates. Il y a autant de styles que de carpelles et ils peuvent être soudés n'en formant plus qu'un, ou libres.
3. **le stigmate**, situé à l'extrémité du style, n'a pas d'épiderme et est souvent visqueux et muni de papilles afin de mieux capter le pollen lors de la pollinisation. Il peut être uni- ou pluripartite.



anatomie simplifiée d'une fleur épanouie

Un **cultivar** est une variété de plante (arbres compris) **obtenue en culture, généralement par sélection**, pour ses caractéristiques *réputées uniques*. Il peut s'agir de qualités esthétiques, techniques, de vitesse de croissance (pour les arbres par exemple), d'adaptation à un biotope ou de résistance à certaines maladies.

Le terme *cultivar* désigne également improprement les variétés naturelles mais cultivées dans les jardins et multipliées en pépinière ainsi que les variétés nées spontanément dans les cultures.

Pour accroître la confusion, **les termes variété et cultivar sont utilisés d'une manière interchangeable dans le milieu horticole.**

Derrière ces acceptions divergentes se retrouve la méfiance des premiers botanistes (Carl von Linné en 1751, ainsi que Lamarck en 1778) envers les plantes cultivées, considérant que ces « *formes monstrueuses sortaient de l'ordre de la nature* »

Ce à quoi Augustin Pyrame de Candolle rétorquait : « *sous le nom de monstruosité, nous confondons en général tout ce qui sort de l'état habituel des êtres [...] il en est qui sont des retours de la nature vers l'ordre symétrique (normal)* » (*Théorie élémentaire de la botanique...* 1778)

La galle est une excroissance qui se forme sur les plantes réagissant à de petites blessures, comme les piqûres d'insectes qui déposent des œufs sur les tissus de la plante elle-même.

Elle peut se former un peu partout sur la plante, y compris sur les racines ; toutefois, les galles foliaires sont plus communes et plus connues.

Elles sont nocives pour les plantes cependant qu'elles représentent pour l'homme **une source importante de tanins.**²⁶

On appelle en particulier « **noix de galle** » celles qui se forment sur les feuilles et les rameaux de **certains Chênes**. Il faut les cueillir avant la sortie des insectes, lorsqu'elles ont une couleur sombre et qu'elles sont riches en tanins.

²⁶ Voir CHÊNES