



L'Eglantier

Rosa canina

(Rosacées)

On l'appelle aussi le Rosier sauvage.

Selon les régions, plusieurs rosiers sauvages peuvent être appelés «Eglantier», mais celui qui est le plus reconnu est *Rosa canina*, Rosier des chiens en français. D'après Pline l'ancien, on lui aurait donné ce nom car ses racines soignaient la rage, maladie transmise par les chiens.

Qui est-il ?

L'Eglantier appartient à la famille des rosacées qui, comme leur nom l'indique, comprend les roses mais aussi un très grand nombre de plantes telles que le fraisier, la Ronce, la Reine des prés ou beaucoup d'arbres fruitiers (pommier, poirier, cerisier, pruniers, etc.).



Sa fleur, l'Eglantine, est la Rose sauvage, la reine des fleurs qui, comme sa cousine cultivée, a toujours tenu une grande place tant dans la médecine que l'horticulture, la parfumerie, la vie sociale ou même la cuisine.

Son fruit, le cynorrhodon, porte aussi le nom populaire de «gratte-cul», en raison de son usage médicinal comme vermifuge. (Cette propriété est due à la présence des célèbres «poils à gratter» contenus dans le fruit, censés provoquer, après ingestion, de terribles démangeaisons au niveau de l'anus. En fait, ce phénomène est dû aux parasites alors évacués.).

Pour les botanistes, le cynorrhodon est un faux fruit. En effet, il s'agit d'une enveloppe charnue formée par un renflement du pédoncule et qui renferme les vrais fruits ou akènes que l'on peut confondre avec des graines.

Comment le reconnaître ?

C'est un arbuste épineux qui dépasse rarement 3 m. Quand il fleurit au printemps, aucun problème pour identifier ses fleurs rose pâle au délicat parfum et aux 5 pétales en forme de cœur. Ses feuilles composées comptent 5 à 7 folioles dentés. A l'automne, ses branches à l'écorce verte se parent de fruits rouge vif, les cynorrhodons (du grec, cyno, chien, et rhodo, rose).

Où le rencontrer ?

Vous le trouverez de la plaine à l'étage subalpin (1800m) dans les bois clairs ou leur lisière, les haies ou les landes plus ou moins pâturées. Il est surtout repérable à l'automne par ses fruits, véritables petits lumignons au milieu des couleurs qui se fanent.



Qu'en faire ?

Voilà bien une plante généreuse qui, par ses propriétés stimulantes et antioxydantes conservera votre santé ! Si ses feuilles ont servi autrefois à remplacer le tabac ou le thé, elles peuvent être consommées à l'état de jeunes pousses. Mais ce sont aujourd'hui ses fleurs et ses fruits qui sont surtout recherchés. Au printemps, ses pétales parfumés servent à fabriquer de l'eau de rose ou de la gelée. A l'automne, vous pouvez «grapiller» ses fruits au goût acidulé, très riches en vitamine C. Lors de vos balades, il suffit de sucer 4 ou 5 cynorrhodons blets pour ingérer la dose quotidienne conseillée. Attention de ne pas insister jusqu'aux graines ! Vous pouvez aussi, en les broyant, en faire une infusion que vous n'oublierez pas de filtrer, ou si vous en avez la patience, les réduire en purée en les débarrassant de leurs graines et de leurs poils irritants. Cette purée entre aussi bien dans les préparations salées (sauce tomate, pizza) que sucrées (pâtisseries, confitures).

Bonne récolte ! Et n'oubliez pas que la plante a fabriqué tout cela avant tout pour se reproduire et laissez lui la part qui lui revient de droit !