



# Le houx

*Ilex aquifolium*

(Aquifoliacées)



## Qui est-il ?

Qui ne connaît pas cet arbrisseau tant récolté ou imité pour les décorations de fin d'année ?

On l'appelle aussi « grand houx » par opposition au « petit houx » ou Fragon qui ne dépasse pas 80 cm. et qui appartient à la famille de l'asperge.

Si une seule espèce croît à l'état sauvage dans notre pays, les pépiniéristes ont su créer de multiples variétés appréciées pour leurs feuillages persistants et souvent panachés.

## Comment le reconnaître ?



Aucune difficulté grâce à ses feuilles ondulées épineuses d'un beau vert foncé très brillant. Les branches les plus hautes ou les vieux arbres portent cependant des feuilles sans piquants.

L'arbuste peut atteindre 10 m et sa croissance est assez lente. La floraison a lieu en mai ou juin et à partir du mois de novembre les pieds femelles arborent de splendides fruits rouge vif. Si la saison les conserve, vous en trouverez encore un peu avant Noël.

*Pour les botanistes, signalons que le houx est dioïque. Certains pieds ne donnent que des fleurs mâles, d'autres des fleurs femelles mais il arrive que le sexe change d'une année à l'autre.*

## Où le rencontrer ?



Plutôt en sous-bois mais il se porte à merveille quand il bénéficie d'un bel espace ensoleillé. Il supporte difficilement le calcaire et préfère les sols acides. On peut le trouver jusqu'à 1800 m.



## Qu'en faire ?

« Qui s'y frotte s'y pique » : cette propriété lui donne les qualités requises pour constituer une haie impénétrable.

Ses propriétés diurétiques, laxatives, toniques ou fébrifuges lui ont valu autrefois un usage médicinal aujourd'hui abandonné.

Depuis des siècles on utilisait la deuxième écorce des rameaux pour fabriquer la glu des oiseleurs.

Son bois à la fois dur et souple est recherché des ébénistes et peut aussi servir en vannerie.

Aujourd'hui, il décore à merveille les portes d'entrée ou les tables au moment de Noël ou du nouvel an. Si vous le récoltez à cet effet, respectez sa croissance et son existence : ne prélevez que ce que vous utiliserez et évitez de casser des branches inutilement.

Un dernier conseil : attention à la toxicité de ses fruits qui peuvent entraîner des troubles gastro-intestinaux après ingestion !

