



Le Sureau noir

Sambucus nigra

(Caprifoliacées)



Qui est-il ?

Le Sureau noir est un petit arbre dont le nom est plus connu que la plante elle-même. Beaucoup en ont entendu parler, autant en bien qu'en mal, mais peu savent l'identifier. Il attire comme il effraie, surtout par méconnaissance. En règle générale il a une mauvaise réputation, complètement injustifiée au regard de ses multiples vertus.

Arbre parfois **légendaire**, on le trouve dans une anecdote de l'histoire des Pyrénées : c'est à califourchon sur un sureau que l'abbé de Saint-Savin conjura les Aspois venus porter la guerre en Lavedan en 1348. Ce procédé diabolique qui entraîna le massacre des Aspois conduisit le Pape à excommunier le Lavedan.

Comment le reconnaître ?

Le **Sureau noir** appartient à la famille du chèvrefeuille (caprifoliacées) mais laissez aux spécialistes le soin de chercher des ressemblances avec la plante grimpeante.

Il existe en France trois sortes de sureaux et leur confusion est peut-être responsable de la mauvaise réputation de notre ami. Aucun n'est vraiment toxique mais les baies des deux autres sureaux sont indigestes, insipides et peuvent entraîner des désagréments intestinaux. Leur point commun réside dans leurs feuilles composées et dentées, qui dégagent une odeur fétide si on les froisse.

Le Sureau noir est un arbre de petite taille (5 m au maximum) qui possède une écorce grisâtre hérissée de petites verrues. Si on casse une branche, on peut observer sa moelle blanchâtre et tendre. Ce moyen permet de le différencier de son cousin, le **Sureau rouge**, dont la moelle est rougeâtre.

Au printemps, le Sureau noir se pare de beaux corymbes de petites fleurs blanches à 5 pétales et au parfum entêtant. En fin d'été, il se charge de grappes de baies noires, pendantes à maturité. C'est à ce moment là que l'on peut le confondre avec son autre cousin le **Sureau Yèble** dont les baies, noires aussi, sont elles, dirigées vers le haut. Pas de confusion possible avec les baies du Sureau rouge ... elles sont rouges.

Pensez que les fruits dirigés vers le bas sont bons pour les hommes et ceux dirigés vers le haut sont réservés aux oiseaux.

Où le rencontrer ?

Da la plaine à 1500 m, dans les haies, les lisières, les berges, les prés et même les jardins où il peut être considéré comme décoratif et protecteur ou bien accusé de tous les maux ...



Le Sureau noir (à gauche), à ne pas confondre avec le Sureau Yèble (au centre) ou le Sureau rouge(à droite).

Qu'en faire ?

Le premier usage connu est **alimentaire** : on fabrique du jus ou de la gelée avec ses fruits mais auparavant on a pu utiliser les fleurs pour confectionner un sirop, une limonade ou un apéritif. Leur délicieux parfum remplace la vanille dans la pâtisserie (tarte, crème, beignets, etc.)

Mais il a aussi de **multiples usages médicaux** : ses fleurs sont bonnes pour le rhume, le chaud et froid, les problèmes de peau, les affections oculaires. Elles ont des propriétés reconnues dans l'élimination rénale d'eau et en temps qu'adjuvant aux régimes amaigrissants.

On lui connaît aussi des **utilisations artisanales** : les branches, évidées de leur moelle, peuvent être transformées en « bufadou », sorte de tube qui permet de souffler sur le feu démarrant et les enfants imaginatifs se réjouiront de fabriquer avec mirlitons ou autres jouets. Autrefois de nombreux objets étaient fabriqués avec son bois dur et compact (peignes, pièces d'échec). La moelle elle-même peut servir de gomme à effacer et les botanistes l'ont utilisée pour des observations au microscope.



J'espère que vous êtes maintenant convaincus de l'intérêt de le laisser vivre dans votre jardin et que vous allez même le rechercher lors de vos balades afin de mieux le connaître et l'apprécier.