



**EARL RIBANJOU**

Zone Horticole du Rocher

49125 TIERCE

Tel : 02.41.42.65.19

Fax : 02.41.42.66.45

@ [ribanjou@wanadoo.fr](mailto:ribanjou@wanadoo.fr)

Site : [www.ribanjou.com](http://www.ribanjou.com)

## LE SUREAU NOIR

**(Sambucus nigra, L.) famille des Caprifoliacées**

Cette espèce indigène, indifférente à la nature des sols, **croît vigoureusement dans tous les sites où elle trouve un peu de fraîcheur.**

Elle est utilisée pour de multiples usages et connues depuis plusieurs siècles pour ses **vertus thérapeutiques.**

De nos jours encore, écorce, feuilles, fleurs et fruits sont récoltés pour la fabrication de tisanes à *action sudorifique, diurétique et purgative*, on fait aussi des *inhalations contre les maux de gorge*.

Fleurs et fruits sont matière première à *confitures, boissons et eaux de vie*.

Le bois renferme une moelle abondante, dense, de couleur blanche dont on se sert en histologie pour faciliter les coupes de tissus.

Enfin le sureau est aujourd'hui une source importante de colorants alimentaires.

### **CARACTERES DE LA PLANTE :**

- Arbuste dressé, à feuilles caduques, atteignant **5 à 7 mètres** de haut à l'état naturel. Croissance vigoureuse, longues branches à port souvent arqué.
- Feuilles longuement pétiolées, composées imparipennées, à 5 ou 7 folioles et opposées. Froissées, elles dégagent une odeur âcre et désagréable.
- Fleurs blanc crème, petites, hermaphrodites, en larges ombelles aplaties.  
**Floraison vers la mi-juin.**
- Les fruits sont des baies rondes de 4 à 5 mm de diamètre, **mûrissant en août ou septembre.**

Fragile, le fruit éclate facilement, libérant un jus violacé très coloré qui tache énormément.

**La consommation de la baie fraîche est déconseillée**, elle peut provoquer quelques réactions toxiques chez certaines personnes sensibles.

**Après cuisson, le risque disparaît totalement.**

### **CULTURE :**

En France, nous avons tout à découvrir en matière de culture du SUREAU. Par contre, en Autriche, 30 années d'expérience ont permis de mettre au point des techniques dont nous pourrions nous inspirer utilement.

- L'installation :

Le SUREAU NOIR, cultivé, est une **plante exigeante en azote et en eau**. On évitera donc de le placer en zone sèche sans possibilité d'irrigation et on apportera une fumure organique importante, avant plantation, de l'ordre de 5 k de fumier/m<sup>2</sup>.

- La taille :

L'arbuste peut être cultivé comme un buisson, mais on préférera monter un tronc d'un mètre environ, surmonté de courtes charpentières porteuses du bois productif

Les branches fructifères, de préférence vigoureuses, sont renouvelées chaque année, après la récolte. Toutefois, si les rameaux de l'année sont en nombre insuffisant, on gardera en complément quelques branches de deux ans.

- Evolution normalement attendue de la production :

- En seconde année, 1 kg/arbre
- En troisième année, 15 à 17 kg/arbre
- À 5 ans, environ 35 kg/arbre

- Les soins culturaux sont identiques à ceux d'un verger fruitier traditionnel avec utilisation des traitements herbicides classiques et possibilité d'enherber l'entre rang en veillant à apporter, dans ce cas, le complément d'engrais nécessaire à la pousse de l'herbe durant les premières années.

- Le principal parasite du SUREAU NOIR est un puceron "aphis sambuci" dont on se débarrasse par des traitements insecticides de contact. Il peut aussi, dans certaines situations, être nécessaire de protéger le fruit de la voracité des oiseaux.

- La pollinisation et les conditions climatiques

Les variétés sont autos fertiles et ne posent généralement pas de problèmes de mise à fruits.

L'époque de floraison, très tardive, écarte tout danger de gel printanier.

Quant au froid hivernal, aucun dégât n'a jamais été constaté dans les conditions climatiques autrichiennes.

- La conservation des fruits à usages industriels peut se faire au froid durant quelques jours. Au-delà d'une semaine, il est préférable de congeler pour leur conserver poids et qualité.

**Deux autres SUREAUX, moins connus, sont aussi multipliés :**

- LE SUREAU DU CANADA (*Sambucus canadensis*) très voisin du noir, il en diffère par la taille de ses ombelles qui peuvent atteindre 30 à 40 cm de diamètre.
- LE SUREAU ROUGE (*Sambucus racemosa*) plus fréquent en altitude (moyenne montagne), il s'acclimate cependant en plaine. Il donne des baies rouges également comestibles après cuisson, sur des corymbes terminaux allongés. Floraison et maturité sont en général un mois plus précoce que pour le sureau noir.

On les différencie durant l'hiver à la couleur de la moelle du bois : le sureau noir a une moelle blanche, celle du sureau rouge est colorée en beige ou brun clair.