



AMBERT
LIVRAOIS
FOREZ

Le chemin des papetiers

2021

avec
Renaud Rulmann
[https://naturasounds.
bandcamp.com](https://naturasounds.bandcamp.com)

CERISIER SAUVAGE

Prunus avium L.

Rosacées

Le merisier ou cerisier sauvage a servi de point de départ à de nombreuses variétés obtenues par sélection et greffe.

Il pousse spontanément dans les bois, peut mesurer 20 mètres et vivre 3 siècles. Ses fleurs sont mellifères et ses petites cerises noires peuvent être consommées telles quelles, en gelée ou en confiture ; distillées, elles entrent dans la fabrication du kirsch.

Quand cet alcool est naturel, il contient très peu d'acide cyanhydrique par litre, et cette dose n'est pas toxique.

Le bois est utilisé par les ébénistes et les tourneurs, le bois blond que l'on nomme couramment « bois de merisier » sert aussi à faire du mobilier rustique.

On a utilisé en médecine familiale l'écorce, les feuilles et les fleurs, mais finalement ce sont les pédoncules des fruits comme diurétique.

On a longtemps cru que l'arbre était d'origine d'Asie Mineure mais de nombreux faits prouvent qu'il est indigène en Europe ; ainsi, des noyaux intacts ont été retrouvés dans diverses stations néolithiques de nos régions.

Habitat : Europe sauf Grand Nord, forêts, haies, collines, basses montagnes, jusqu'à 1 700 mètres.

Identification : 10 à 20 mètres. Arbre. Large tronc à écorce fibreuse brun-rouge, branches garnies d'aiguilles. Feuillage caduque ovale et denté.

Parties utilisées : Fruits, suc, pédoncule des fruits (juin - juillet), séchage à l'ombre.

Constituants : Acides organiques, tanin, enzyme, provitamine A

Propriétés : Diurétique, laxatif, rafraîchissant.

Sources : *Secret et vertus des plantes médicinales* - sélection du Reader's digest - première édition - 1977
Le livre des bonnes herbes - Pierre Lieutaghi - Actes Sud - 1996
Plantes comestibles, cueillette et recettes des 4 saisons - éditions Debaisieux - 2012

table d'orientation