

Amélanchier

Amelanchier ovalis (1)

Autres noms

Amélanchier à feuilles ovales, amélanquier

Milieus naturels

Coteaux secs et rocaillieux,
sols calcaires

Origine

Europe

Usages alimentaires

Le fruit est juteux et sucré, sa saveur étant meilleure une fois cuit. En séchant, il prend un goût de raisin sec. Il peut aussi se consommer en confiture ou en compote.

Usages médicinaux

Les feuilles, fleurs et fruits en tisane sont astringents, dépuratifs et reminéralisants.

Le saviez-vous ?

Les amélanchiers étaient utilisés par les indiens d'Amérique qui faisaient sécher les fruits au soleil pour les conserver. Avec d'autres baies, ils entraient dans la composition du pemmican, plat composé de graisse et de viande de bison séchée.

Ne pas confondre avec certains chèvrefeuilles toxiques, le troène, voire avec la mortelle belladone.

Récolte

 juillet-août



au sujet de ces fiches

Ce recueil de fiches introduit les espèces arbustives présentes dans le jardin-forêt du pavillon plantamour. Les informations qui y figurent ne sont données qu'à titre purement indicatif. Il ne s'agit pas d'un ouvrage d'identification.

Si la cueillette de fruits et de plantes sauvages est une activité extraordinairement enrichissante, elle demande l'observation de certaines règles, en particulier :

- identifier l'espèce avec une absolue certitude
— notre flore comprend de nombreuses plantes toxiques ;
- ne prélever que la partie utile de la plante et ne pas piller le milieu ;
- éviter les sites pollués comme les bords de route ou les zones à bétail ;
- déposer les plantes fraîchement cueillies dans un panier ou un sac en tissu aéré ;
- laver soigneusement le fruit de sa récolte.

L'association décline toute responsabilité quant à la consommation de plantes sauvages.