

# Alisier torminal

*Sorbus torminalis* (17)

## Autres noms

Aigrelier, allouchier

## Milieu naturel

Forêts

## Origine

Sud de l'Europe

## Usages alimentaires

Acidulée et sucrée l'alise, fruit de l'alisier, se consomme crue lorsqu'elle est blette, c'est-à-dire après avoir subi une gelée. On en fait aussi de la confiture. Avant l'usage du houblon, on l'employait en Irlande pour aromatiser la bière. On la retrouve dans la composition de liqueurs.

## Usages médicinaux

C'est une plante médicinale appropriée dans les cas de diabète. Elle possède aussi des propriétés astringentes et anti-diarrhéiques, d'où elle tire son nom latin, *torminalis*, signifiant «bon pour les coliques».

## Le saviez-vous ?

Le bois de l'alisier torminal est dense, dur et lourd. De belle couleur, il est apprécié en marqueterie et en lutherie.

## Récolte

 septembre-octobre



## 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.