

Cormier

Sorbus domestica (15)

Autres noms

Sorbier domestique

Milieu naturel

Lisières, haies, forêts

Origine

Bassin méditerranéen et
Asie occidentale

Usages alimentaires

Pas tout à fait mûres, les cornes sont immangeables, elles contiennent trop de tanin et sont très âpres. On les ramassera de préférence blettes, une fois tombées au sol. Leur goût est acidulé, bien sucré et aromatique. Elles se consomment crues, en fruit de bouche avec leurs pépins, ou cuites sous forme de compote, de tarte ou en une confiture fort appréciée.

Usages médicaux

La pulpe des fruits est réputée contre diarrhées et dysenterie.

Le saviez-vous ?

Le cormier grandit très lentement et peut atteindre 600 ans.

La culture du cormier a été vivement encouragée par Charlemagne, notamment pour son usage médicinal.

Récolte

 octobre-novembre



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.