



# Cornouiller du Japon

*Cornus kousa* (30)

## Autres noms

Cornouiller à fleurs, arbre à fraises

## Milieu naturel

Haies, lisières

## Origine

Japon, Chine, Corée

## Usages alimentaires

Son fruit se consomme comme des fraises. Bien qu'il contienne de nombreuses graines et que sa peau soit épaisse, sa pulpe, avec une texture crémeuse, est délicieuse et rappelle la papaye. Doux et juteux, on peut en faire des confitures. En Asie, il est aussi laissé à fermenter pour en faire du vin.

## Le saviez-vous

Le *Cornus kousa* a été introduit en Europe en 1875. Facile à cultiver, on apprécie le cornouiller du Japon surtout pour sa floraison spectaculaire au printemps et pour ses couleurs automnales.

## 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.