

Cornouiller mâle

Cornus mas (5)

Autres noms

Cornouiller sauvage

Milieus naturels

Forêts calcaires

Origine

Europe, Asie

Usages alimentaires

Les cornouilles mûres ont un goût entre les groseilles et les cerises. On en fait gelées, confitures et liqueurs. Crues, on les consomme bien blettes, car avant maturité, elles sont très astringentes et laxatives. Les Arméniens les font fermenter pour produire un vin de cornouilles.

Usages médicaux

Légèrement astringents, ses fruits sont utilisés contre les diarrhées et on employait son écorce contre les fièvres.


Le saviez-vous ?

Son nom latin *cornus* veut dire corne et fait référence à son bois très dur dont on faisait des javelots.

Dans certaines régions françaises, on l'appelle «Couille de Suisse».

C'est une espèce importante pour la faune: lièvres et cerfs apprécient son feuillage, les abeilles ses fleurs précoces et les oiseaux ses fruits en été.

Récolte

 juillet-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.