

# Genévrier

*Juniperus communis* (3)

## Autres noms

Genièvre

## Milieus naturels

Landes, rocailles

## Origine

Hémisphère nord

## Usages alimentaires

Utilisé en condiment pour la choucroute, certaines sauces ou marinades, son fruit a une saveur douce et amère.

Il aromatise divers alcools dont le gin, boisson originaire des anciens Pays-Bas.

## Usages médicaux


Les baies facilitent la digestion et ont un effet diurétique. Elles contiennent une huile essentielle désinfectante, dynamisante et stimulant le système immunitaire.

## Le saviez-vous ?

Au Moyen Age, sa popularité était telle qu'une seule branche accrochée sur la porte d'une maison suffisait à éloigner les serpents et à se protéger des sorcières...

**Ne pas confondre avec la sabine, *Juniperus sabina*, qui est un genévrier mortel.**

## Récolte

 toute l'année



## 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.