

Merisier

Prunus avium (16)

Autres noms

Cerisier des oiseaux, cerisier sauvage, cerisier des bois

Milieu naturel

Forêts européennes, haies

Origine

Europe, Asie de l'Ouest et Afrique du nord

Usages alimentaires

Bien que souvent amers, ses fruits sont doux et comestibles ; ils entrent dans la fabrication de liqueurs et de divers alcools comme le kirsch d'Alsace. On l'utilise également pour teinter vins et liqueurs.

Usages médicaux

L'écorce des racines contient de l'huile essentielle dérivée de l'acide cyanhydrique, utilisée comme tonique, sédatif et pour traiter les bronchites. La gomme est employée contre dartres et arthrite.


Le saviez-vous ?

Les Grecs auraient commencé la culture du merisier déjà en 500 avant notre ère ; avec le *Prunus cerasus*, il est à l'origine de nos cerises actuelles.

En ébénisterie, on apprécie son bois brun rosé, voire jaune clair, notamment pour la marqueterie.

Ses branches fleuries entrent dans la composition de bouquets d'art floral tel que l'Ikebana.

Récolte

 juin-juillet



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.