

## Sureau noir (graines) -

Graine de vie

*Sambucus nigra* L.

<https://www.grainedevie.net/graines-sureau-noir.html>



### FICHE TECHNIQUE

#### Botanique

**Famille** : Caprifoliaceae

**Genre** : Sambucus

**Espèce** : nigra

**Nom d'auteur** : L.

#### Details

**Type** : vivace

**Hauteur en fleur** : de 2,5 m à 5 m , de 5 à 10 m

**Zones usda** : 3b (de -37,2°C à -34,4°C) , 4a (de -34,4°C à -31,7°C) , 4b (de -31,7°C à -28,9°C) , 5a (de -28,9°C à -26,1°C) , 5b (de -26,1°C à -23,3°C) , 6a (de -23,3°C à -20,6°C) , 6b (de -20,6°C à -17,8°C) , 7a (de -17,8°C à -15°C) , 7b (de -15°C à -12,2°C) , 8a (de -12,2°C à -9,4°C) , 8b (de -9,4°C à -6,7°C) , 9a (de -6,7°C à -3,9°C) , 9b (de -3,9°C à -1,1°C)

**Milieu** : terrain frais , terrain drainant

**Exposition** : mi-ombre , plein soleil

**Couleur des fleurs** : blanc

**Floraison** : mai , juin

**Nombre de graines au gramme** : 350

**Poids de 1000 graines (en g)** : 2.8

## DESCRIPTION

**Famille :** Caprifoliaceae

**Nom latin :** *Sambucus nigra* L.

**Noms communs :** Sureau noir, Sambuc, Grand sureau

**Description sommaire :** Arbre de 4 à 10 m de hauteur, le sureau noir a des feuilles composées de 5 à 7 folioles. Les fleurs sont de couleur blanc-crème. Floraison en mai-juin. Fruits noirs violacés. Port retombant.

A l'état sauvage, le sureau est une plante rudérale, c'est à dire qui pousse près des habitations.

**Multiplication :** On sème les graines dans un terreau bien sableux. La germination est favorisée par une période de froid. La levée peut mettre un an ou deux !

**Culture :** Le sureau noir apprécie un sol riche et frais. On peut le planter en isolé dans un jardin. On peut aussi le cultiver en haies, en vergers. Dans ce cas, on plante tous les 1 à 2 m sur le rang, les rangs seront espacés d'au moins 4 m.

**Usage alimentaire :** Le sureau peut être utilisé sous différentes formes : sirop, confiture (fruits), gelée, limonade mais aussi en jus de fruit. Ses baies sont légèrement sucrées et acidulées. Elles entrent également dans la confection de bières, liqueurs, tartes, jus de fruits et une multitude d'autres produits.

Afin d'éviter le coté laxatif, il est préférable d'utiliser les baies cuites.

Le fruit du sureau contient des anthocyanes, qui entre autre servent en tant que colorant pour les confitures, gelées, marmelades, boissons alcoolisées, pâtes de fruits, fourrage de bonbons,

**Usage médicinal :** Le sureau noir est utilisé traditionnellement comme diurétique, laxatif et antiviral.

**Autres usages :** Les fleurs sont mellifères.

La croissance rapide et touffue de l'arbuste permet de restaurer des sites perturbés, de créer des haies brise-vent et d'attirer une multitude d'animaux (de l'ours à la petite souris).

Connu depuis des siècles pour ses vertus médicinales, le sureau a tôt fait de hanter l'imaginaire des hommes. Dans les traditions celtiques, le sureau est l'arbre des morts. En effet, les druides confectionnaient avec son bois les flûtes leur servant à converser avec les âmes des disparus. Dans la Chrétienté, c'est à la branche d'un sureau noir que se serait pendu Judas, depuis ces baies sont petites et flétries par la honte.