



## L'églantier (*Rosa canina*)

L'églantier est une espèce d'arbrisseau épineux de la famille des Rosacées. Très facile à reconnaître, ses branches sont recouvertes d'épines acérées. En période de floraison (mai/juin), il produit de grandes fleurs blanches ou roses qui donneront ensuite des fruits rouges-orangés en forme d'olives appelés cynorrhodons. Ses feuilles sont profondément divisées, disposant deux rangs de folioles le long du pétiole. Elles se rapprochent fortement de celles du rosier domestique.



Son nom latin : «*Rosa canina*», signifie Rosier des chiens. Ce nom est lié au fait qu'on attribuait autrefois à la racine de cette plante des vertus censées guérir les morsures de chiens enragés.

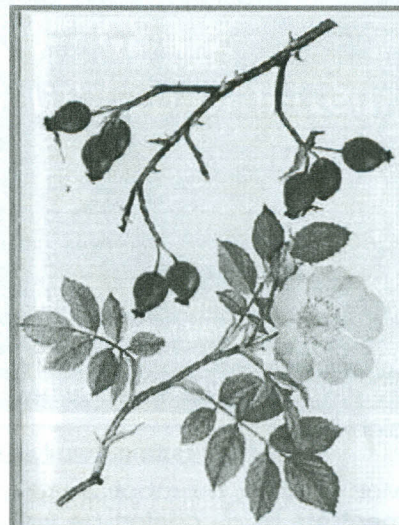
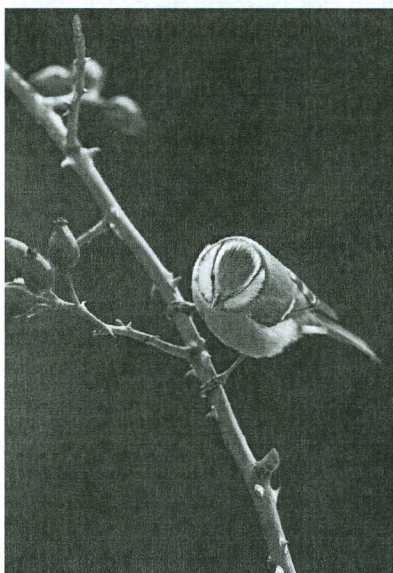
Le cynorrhodon possède également des dénominations plus familières comme «grattecul» ou «poil-à-gratter». Ces noms familiers sont directement liés au fait que ce fruit renferme de nombreux poils irritants.

Très riche en vitamine C, il contient aussi des vitamines B et PP, de la provitamine A et des sels minéraux. Comestible pour l'homme, il a également un rôle primordial dans le régime alimentaire d'un bon nombre d'oiseaux.

Des études menées par l'Office National de la Chasse et de la Faune Sauvage (Aubineau et al, 1999) ont montré l'importance des baies de la haie dans le régime alimentaire des oiseaux en période hivernale.

En décembre-janvier, ce sont les fruits du **Lierre** et de l'**Eglantier** qui dominent le bol alimentaire des turdidés (Merle noir, Grive...).

Le cynorrhodon apporte également des caroténoïdes aux oiseaux. Ceux-ci vont contribuer à la pigmentation rouge et jaune qui colore le bec des mâles. Lorsque les femelles succombent à un bec de couleur vive, elles choisissent en fait un mâle en bonne santé. Les études nous montrent que les becs de couleur rouge ou orange sont le signe d'un système immunitaire efficace notamment grâce à la consommation de ces fruits. L'églantier a donc un rôle primordial dans l'organisation sociale de certaines espèces d'oiseaux.



### Idée recette : La confiture de cynorrhodons

**Ingédients :** 1 kg de cynorrhodons / ½ citron / 320 g de sucre cristallisé

Préparation : Laver les fruits et les égoutter. A l'aide d'un petit couteau, retirer la petite tête noire de chaque fruit. Couvrir largement d'eau. Porter à ébullition, puis baisser le feu. Laisser éclater les fruits pendant 30 minutes et laisser refroidir. Passer le compte obtenu au moulin à légumes (tamis fin) pour enlever le plus gros des graines et des poils.

On obtient une purée d'un beau rouge brique qu'il faut ensuite peser (il en reste environ 400 g). Ajouter le sucre cristallisé et le jus du citron. Porter à ébullition en remuant bien, baisser le feu, compter 7 à 8 minutes de cuisson. Mettre aussitôt en pots et fermer. Il n'y a plus qu'à déguster !

Pierre - Yves Marquis



SÈVRE ET BOCAGE