

« L'info naturaliste du mois » – Novembre

L'Églantier ou Rosier sauvage

Rosa sp.



MAYENNE - BAS-MAINE

Comment le reconnaître ?

Dans la grande famille des **Rosaceae** il en va de l'Églantier comme de la Ronce, arriver à déterminer l'espèce avec certitude est un **véritable casse tête**. Une diversité et un polymorphisme étonnantes, des hybridations très nombreuses entre espèces, la nécessité d'observer la plante à différents stades de végétation, tout cela concourt à rendre extrêmement difficile l'identification certaine de la plupart de nos églantiers. **Toutes les espèces ont cependant les mêmes propriétés alimentaires et médicinales.** *Rosa canina*, le Rosier des chiens, est sans doute le plus connu et la description précise qui suit le concerne :

Arbrisseau ligneux et vivace de 2 à 3 mètres de hauteur, au port dressé, à rameaux alternes plus ou moins retombants, avec de nombreux **aiguillons très vulnérants**.

Feuilles composées de **3 à 7 folioles dentées**, ovales, à dents simples ou doubles, fortement nervurées. Stipule adhérente au pétiole à leur point d'attache avec la tige.

Les fleurs se trouvent à l'extrémité des rameaux, généralement en **corymbes de 2 à 5 fleurs**. Celles-ci sont grandes (4-5 cm de diamètre) avec un calice à 5 sépales frangés et une corolle simple, **blanc rosé**, de 5 grands pétales plus ou moins échancrés. Le cœur est jaune, avec de très nombreuses **étamines dorées**. La pollinisation se fait par les insectes, la dissémination par les oiseaux.

Le fruit, appelé **cynorrhodon** (ou cynorhodon), littéralement en grec « rose des chiens » car sensé guérir des morsures, est **ovoïde, rouge à maturité, généralement lisse et brillant**. Il se compose d'**akènes très dures et velus** que ne sont autres que le fameux « poil-à-gratter ».



Divers

Si les rejets ne vivent que quelques années, la **souche**, elle, **peut subsister plus de cinquante ans**, on parle même de pieds vieux de plus de 300 ans !

Les premiers rosiers cultivés étaient des églantiers, puis ils furent longtemps utilisés comme **porte-greffe** pour les rosiers tiges et rosiers pleureurs. Leur faculté à drageonner leur fait dorénavant préférer des **variétés horticoles** sélectionnées.

Où et quand l'observer ?

On le trouve un **peu partout** dans notre département, **jamais en population dense**, plutôt disséminé le long des **talus**, sur les **bords des routes ou pâtures**, dans les broussailles et les haies ou en lisière des bois. Il préfère les sols riches en humus et peu acides.

La **floraison**, de **mai à juillet**, se prolonge deux ou trois semaines.

Les **fruits** sont très visibles à l'**automne**, subsistent jusqu'en plein hiver, où ils sont en général dévorés par les oiseaux.



Support de vie

Le bédégar (ou bédéguar), également appelé Barbe de Saint-Pierre, est une **galle** très commune, pouvant atteindre 5 cm de diamètre. Sphérique, hirsute, rougeâtre, c'est la **réaction de défense** de la plante à la pointe, courant mai, d'un minuscule hyménoptère, le **Cynips du rosier**, *Diplolepis rosae*. Les larves dirigent la **prolifération tissulaire** qui leur donne tout à la fois le gîte et le couvert. Elles s'y transforment en nymphes et y hivernent. Les adultes éclosent au printemps suivant. D'autres insectes cohabitent ou profitent de ces galles à loges multiples (de 5 à 50 !), constituant ainsi une vraie **micro-communauté** dans laquelle les relations entre les différents parasites sont fort complexes.

Sans danger pour la plante, les bédégars étaient employés pour cicatriser les blessures, réduire les inflammations urinaires, voire même pour servir de goupillon dans les églises pauvres d'Italie. C'est l'une des très rares galles à posséder un véritable nom vernaculaire.

Cinq autres types de **gales**, provoquées par autant d'espèces différentes, peuvent se rencontrer sur l'églantier.



Rob Hille / Wikimedia Commons CC-BY-SA 3.0



Frank Vincentz / Wikimedia Commons CC-BY-SA 3.0



ArBo00020 / Wikimedia Commons CC-BY-SA 3.0



Bernhard Plank / Wikimedia Commons CC-BY-SA 3.0

Megachile centuncularis

Des usages à foison

Le **cynorrhodon** ramolli par les premières gelées donne une **purée savoureuse**, fruitée et légèrement acidulée. Malheureusement gourmande en travail, elle servira de base à de délicieuses **confitures** ou remplacera la tomate dans les sauces. Les baies séchées et débarrassées de leurs poils font d'excellentes **infusions**.

Les **pétales** parfument vinaigres, vins et moult pâtisseries.

C'est indéniablement le **fruit le plus riche en Vitamine C** (acide ascorbique) que l'on puisse trouver par chez nous. En **décoction** ou en **tisane** il est donc particulièrement indiqué pour lutter contre la **fatigue, le froid, la grippe et autres maladies virales**. On lui reconnaît également des qualités astringentes, antidiarréiques, et surtout antiparasitaires. En guise de **vermifuge**, les enfants prenaient son poil à gratter mélangé au miel, traitement efficace contre les ascaris, vers parasites bien connus, qui mériteraient bien plus le terme de **gratte-cul** que le cynorrhodon.

la **souplesse** et la **robustesse** de son bois en font de très bonnes **anses pour les paniers**.



Melvyn Gorman / Wikimedia Commons CC-BY-SA 2.0



Gülgü675 / Wikimedia Commons CC-BY-SA 3.0