

# « 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 étonnants, 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 durs et velus** que ne sont autres que le fameux « poil-à-gratter ».

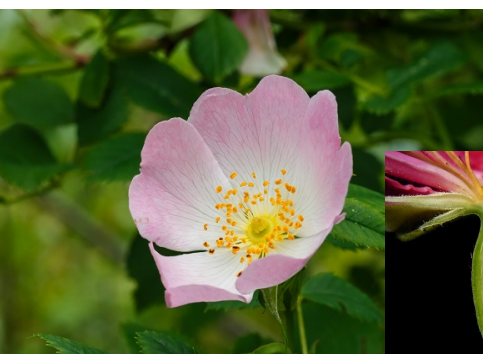


#### Où et quand l'observer ?

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.



#### 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.



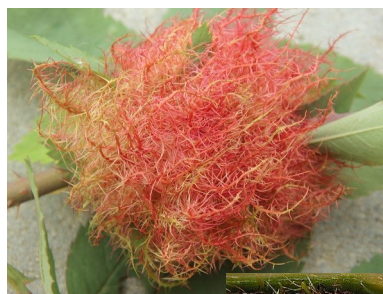


## Support de vie

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 ponte, 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 cicatiser 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 Hill / Wikimedia Commons CC-BY-SA-3.0



Frank Vincenz / Wikimedia Commons CC-BY-SA-3.0



Arf00002 / 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, antidiarrhéiques, 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**.

Si vous trouvez des **feuilles au bord délicatement découpé**, c'est le travail d'un minuscule Hyménoptère appartenant au genre des **Mégachiles**. Le petit « **cigare** » formé en roulant la partie découpée abritera du nectar et du pollen destinés à nourrir ses **larves**, le tout bien à l'abri **dans une galerie** préexistante, le plus souvent dans le creux d'une tige.



Marijn Gorman / Wikimedia Commons CC-BY-SA-2.0



Guillaume / Wikimedia Commons CC-BY-SA-3.0