

Extrait du Sciences.gloubik.info

<http://www.gloubik.info/sciences/spip.php?article92>

Sureau noir

- Articles scientifiques - Sciences de la vie - Botanique — Agronomie - Le jardin familial de plantes m&eacledil;icinales de A. Truelle -



Date de mise en ligne : dimanche 15 f&eacledil;vrier 2009

Sciences.gloubik.info

Le Sureau noir (*Sambucus nigra* L.) Caprifoliacées est souvent désigné sous le nom de Sureau commun et parfois sous ses synonymes : Haut-bois, Seuillet, Seuillon, Sullion, Suin, Sambu, Seon.

Habitat. Le sureau est commun dans les haies, près des habitations, à la lisière des bois, le long des cours d'eau, sur le talus des routes ; il grimpe jusque vers 1200 m. d'altitude.

Description sommaire. Arbrisseau de 2 à 6 m. de hauteur, à tronc rugueux, écorce grise ; bois blanc à canal médullaire rempli d'une moelle blanche très développée. Feuilles opposées à 5-7 segments, presque sessiles, acuminés, dentés, d'un vert foncé, répandant une odeur désagréable quand on les froisse. Fleurs blanches, juin-juillet, en corymbes ombelliformes très fournis, dont l'odeur, presque nauséuse quand elles sont fraîches, devient assez agréable par la dessiccation. Baies globuleuses, noires, luisantes, rarement vertes ou blanches, contenant trois petits noyaux.

Culture. Elle est facile, car le sureau se plaît dans presque tous les terrains, bien qu'il préfère ceux qui sont frais et légers, à demi ombragés. On doit lui accorder une place assez grande dans les haies du Jardin familial où, en raison de son odeur spéciale désagréable, il ne sera pas attaqué par les animaux de la ferme.

Multiplication. Elle peut se faire de trois façons : par semis, par marcottage, par bouturage, mais comme cette dernière est la plus répandue, je ne parlerai que d'elle seule.

Bouturage. On coupe les rameaux ligneux à la chute des feuilles et on les prépare en hiver en leur donnant la longueur voulue, puis on les réunit en petits paquets qu'on fait hiverner en jauge dans une terre légère, sèche, en plein air, couverts en entier et placés la tête en bas ou ensablés dans un silo. On les plante en avril et on les recouvre de terre jusqu'à l'oeil de tête. On paille de suite et on arrose pour faciliter la végétation.

Récolte. Elle comprend surtout. les fleurs, les feuilles, les baies et les écorces. Les fleurs sont recueillies quand elles sont bien épanouies mais non mouillées par la rosée ou la pluie. Il ne faut prendre que les ombelles sans les tiges qui les supportent. La cueillette des feuilles peut avoir lieu au même moment ou peu après. La récolte des baies a lieu dès le début de leur maturité, en septembre ; quant aux écorces des jeunes branches on les enlève à l'automne après la chute des feuilles, lorsque l'épiderme qui est d'abord vert est devenu grisâtre. Il faut avoir soin de racler auparavant cet épiderme avec un instrument assez tranchant ; on enlève ensuite par lambeaux l'écorce qui est placée au-dessous et que, pour cette raison, l'on appelle « deuxième écorce ».

Séchage. Les fleurs doivent être desséchées aussitôt récoltées et, de préférence, sur des claies tapissées de papier et à l'ombre, de façon à leur conserver leur couleur blanc jaunâtre. Séchées quand elles sont encore mouillées, elles prennent une teinte brune qui leur fait perdre une grande partie de leur valeur marchande. On estime que 10 kg de fleurs fraîches donnent 2 kg 500 de fleurs sèches. On les conserve dans des sacs ou des boîtes de grandeur proportionnée à l'importance de la récolte, et on les place dans un local sec et aéré. Le séchage des feuilles a lieu à peu près de même. Les baies sont souvent employées à l'état frais ; toutefois, leur dessiccation se fait comme celle des baies aqueuses et mucilagineuses ; on les soumet d'abord à une température élevée, puis on les expose au soleil pour les reporter ensuite au four ou dans une étuve modérément chauffée. Les écorces sont mises à sécher au soleil ou au four, elles prennent alors la forme de lanières d'un blanc verdâtre, possédant une odeur faible, une saveur mi-douceâtre, mi-astringente.

Composition chimique. Les fleurs contiennent une huile volatile solide ; les baies, des acides malique et citrique, du sucre, de la gomme et une matière colorante rouge qui, traitée par un alcali, bleuit d'abord et verdit ensuite quand la proportion de celui-ci est trop forte. L'écorce renferme des acides valérianique et tannique, du sucre, de la gomme,

une matière extractive, de la pectine et des sels. [Berthelot Berthelot Pierre-Eugène-Marcelin Berthelot, né à Paris le 25 octobre 1827, est un chimiste français.](#) a trouvé que cette écorce est riche en nitrate de potasse et des recherches relativement récentes ont permis à Guignard et à Bourquelot d'y découvrir un alcaloïde, la sambucine, et un glucoside cyanhydrique, la sambunigrine.

Propriétés thérapeutiques. Les fleurs de sureau, à l'état frais, sont purgatives ; à l'état sec, diaphorétiques, sudorifiques et diurétiques. On les emploie au début des rhumes et des angines pour rappeler la transpiration cutanée ; elles agissent aussi contre les inflammations superficielles de la peau. L'Ecole de Salerne leur reconnaissait des propriétés anthelmintiques contre les ascarides et les lombrics. Les baies, sous forme d'extrait (rob de sureau), sont purgatives et sudorifiques. L'eau distillée de la racine et celle de l'écorce étaient connues dès le Moyen Age et utilisées contre l'hydropisie et, plus tard, contre l'ascite, en raison de leurs vertus diurétiques et hydtragogues. Le Dr H. Leclerc relate que, d'après le Dr Lecoq, l'extrait de la seconde écorce peut être employé comme succédané de la caféine et de la digitale et réussir là où le premier de ces médicaments avait échoué. Les feuilles ont été parfois usitées à l'intérieur comme purgatif, et, à l'extérieur, comme émoullientes pour les hémorroïdes et les brûlures. La place du sureau est parmi les médicaments diurétiques ou sudorifiques.

Préparations pharmaceutiques. Les parties les plus employées sont, aujourd'hui, dans l'ordre décroissant, les fleurs, l'écorce, les baies, la racine et les feuilles. A l'intérieur, les fleurs forment la base d'une infusion à la dose de 4 à 5 gr. par litre, à prendre par tasse. Elles entrent dans la composition du Thé de Saint-Germain. Les baies de sureau, appelées autrefois grana actes du grec « akten », sureau, ont joui naguère d'une assez grande réputation, sous la forme de rob de sureau qui n'est autre qu'un extrait qu'on préparait en exprimant le suc des fruits et en le concentrant par évaporation au bain-marie en consistance de miel épais. On le faisait prendre à la dose de 4 gr. comme sudorifique contre le rhumatisme chronique, et à la dose de 16 à 24 gr. comme purgatif énergique. Le suc de l'écorce a été administré à la dose de 15 à 60 gr. Le D' Leclerc conseille, comme diurétique, le vin suivant : Écorce moyenne de sureau 150 gr., vin blanc 1000 gr. Laisser macérer 48 heures ; prendre 100 à 150 gr. par jour.

A l'extérieur, les fleurs constituent un médicament populaire en compresses, lavages et bains locaux contre la conjonctivite, l'érysipèle, l'eczéma, les panaris, furoncles, etc. L'ancien Codex prescrivait 30 gr. par litre en infusion, mais on peut doubler ce poids.

La médecine vétérinaire utilise les fleurs et l'écorce du sureau, à la dose, par litre, de 15 à 30 gr. pour les premières et à celle de 80 gr. pour la seconde, comme sudorifique et excitant général.

En dehors des usages thérapeutiques, les baies de sureau ont servi, autrefois, à colorer le vin et à lui communiquer un goût de muscat. Aujourd'hui, on les transforme en gelée, en boisson et en eau-de-vie. La parfumerie fait avec les fleurs un lait et un extrait de fleurs de sureau. Elles passent même, à l'état sec, pour un succédané du tabac. Enfin, la moelle du sureau sert dans les laboratoires de microbiologie et en [horlogerie Horlogerie Histoire et innovation de la mesure des temps](#) .

Il existe encore d'autres espèces de sureau parmi lesquelles je ne mentionnerai que le Sureau Yèble (*Sambucus Ebulus* L., très répandu également dans les lieux incultes, sur le bord des fossés et des chemins. On en utilise les mêmes parties, qui possèdent de semblables propriétés thérapeutiques, pour des emplois identiques.

Observations commerciales. Toutes les parties de la plante sont demandées, mais spécialement les fleurs dont la vente est toujours assurée. En 1916, la Feuille d'informations du Ministère de l'Agriculture cotait le kilo de fleurs 0fr. 80 à 0fr. 90, avec la mention « vente bonne ». L'année dernière (1924), l'herboristerie en gros a payé le kilo : fleurs en grappes 3 fr. 75 à 4 fr. ; fleurs mondées 4 fr. 75 à 5 fr. ; les feuilles mondées fr. 25 à 1 fr. 40, les baies 1 fr. 25 à 1 fr. 50 ; les racines coupées 1 fr. à 1 fr. 20, et la deuxième écorce également 1fr. à 1 fr. 20. Dans le Midi et le Sud-Est, on récolte les racines, les feuilles et les baies qui, bien que de vente peu courante, atteignent, paraît-il, des prix

identiques à ceux du sureau noir.