

L'épine blanche

Textes : Charlotte Simon
Illustrations : Lepoum



La fiche

AUBÉPINE À UN STYLE

Crataegus monogyna

L'aubépine est fréquemment utilisée pour former des belles clôtures végétales. C'est un arbuste d'une longévité impressionnante, qui peut atteindre 500 ans. Il est au cœur de nombreuses légendes. Son bois, notamment, serait le meilleur pour tailler un pieu contre les vampires.

COMMENT LA RECONNAÎTRE ?

Elle est épineuse et peut atteindre de deux à quatre mètres de haut. Ressemblant à des petites roses sauvages, ses fleurs sont blanches avec cinq pétales séparés et forment des bouquets parfumés très visibles de mai à juin. Les fruits sont des baies ovales de couleur rouge vif ou foncé avec un seul noyau. (L'aubépine à deux styles, courante aussi, a deux noyaux).

SON RÔLE DANS LA NATURE ?

Elle sert de support à quelques chenilles de papillons et ses fleurs attirent de nombreux insectes. Ses fruits sont une source de nourriture pour une quarantaine d'oiseaux, alors que son feuillage dense et ses épines en font un abri de choix leur permettant d'y nicher ou d'échapper aux prédateurs.

OÙ LA TROUVER ?

Très commune, on peut l'observer facilement dans les haies plantées mais elle pousse également spontanément dans les fourrés, les clairières forestières et les lisières.

COMMENT L'UTILISER ?

Les fleurs sont un remède de choix pour les problèmes de cœur et de tension, alors que les jeunes feuilles (au goût de noix) peuvent être consommées en salade. Les fruits sont comestibles et renferment de la vitamine C et beaucoup d'amidon.

La recette

BISCUITS SAUVAGES À L'AUBÉPINE

Les fruits d'aubépine, appelés cenelles, sont présents de septembre à novembre. À cause de leur consistance, ils se mangent rarement cru, mais ils peuvent être incorporés sous forme de farine ou de purée à diverses préparations.



ADMINISTRATEUR DES CERCLES DES NATURALISTES DE BELGIQUE, JEAN-MARIE PIRET EST UN PASSIONNÉ DE NATURE VIVANT À BRUXELLES. LORSQU'IL A REPRIS LA MAISON DE SES PARENTS, LE FOND DU JARDIN ÉTAIT DÉJÀ CLÔTURÉ PAR UNE HAIE D'AUBÉPINES. ELLE A ÉTÉ MAINTENUE ET EST MAINTENANT CENTENAIRE !

EST-CE QUE CELA APORTE UN PLUS DANS VOTRE JARDIN ?

Bien qu'elle perde ses feuilles en hiver, cette haie garde son utilité. En effet, les nombreuses épines et la densité des arbustes en font une barrière difficilement franchissable. Chapeau pour les oiseaux qui y installent leur nid malgré tout !

EST-CE QU'UNE HAIE D'AUBÉPINE DEMANDE BEAUCOUP D'ENTRETIEN ?

Une taille régulière s'impose pour lui conserver sa forme. Elle le supporte bien mais y perd la plupart de ses fleurs blanches et fruits rouges. Par bonheur, une autre aubépine présente dans le jardin a la taille d'un arbre et se couvre au printemps d'une magnifique floraison.

DE QUOI ÊTES-VOUS LE PLUS FIER DANS VOTRE JARDIN ?

Ce jardin était déjà labellisé quand « Les Refuges Naturels de Belgique » n'étaient pas encore intégrés dans Natagora. Depuis, le caractère sauvage du jardin s'est accentué, avec une mare riche en grenouilles rousses, libellules et demoiselles, en iris jaunes et trèfles d'eau. ■



- Pour une dizaine de biscuits, cuire 300 g de cenelles dans de l'eau (3 dl) pendant 10 à 15 minutes. Passer le tout au passe-vite, en s'aidant du jus de cuisson, pour éliminer les noyaux. Vous obtiendrez environ 150 g de purée.
- Dans un saladier, mélanger 80 g de farine, 80 g de sucre roux, une demi-cuillère à café de levure chimique, du sel et 15 g de noisettes concassées. Ajouter 60 g de beurre en petits morceaux et enfin la purée de cenelles. Mélanger du bout des doigts. On obtient une boule assez collante.
- Déposer des boulettes de pâte sur du papier sulfurisé et étaler un peu avec les doigts. Enfourner 15 à 18 minutes dans un four préchauffé à 180°.
- Laisser refroidir et déguster.

Attention ! L'aubépine n'est pas le seul arbre à présenter des petits fruits rouges. D'autres baies rouges sont toxiques dans la nature : chèvrefeuille, houx, bryone...

Toutes les infos pour un jardin nature !
www.reseau-nature.be