

Sureau

Sambucus nigra L.

Adoxaceae

NOMENCLATURE

Français : sureau noir, grand sureau

Brezhoneg : skao, skaw, skav, sko

English : elder, black elder

Español : saúco, saúco negro

BOTANIQUE

Le sureau est un arbre à feuilles caduques qui peut atteindre les 10 mètres de hauteur. Il a une écorce fissurée grisâtre à lenticelles blanchâtres. Sa tige contient une moelle blanche. Ses feuilles opposées, composées de 5 à 7 folioles dentées en scie, sont odorantes. Ses fleurs, petites, d'un blanc crème, très nombreuses, parfumées, sont disposées en corymbes terminaux et ombelliformes. Les fruits sont des baies succulentes, rouges puis noires à maturité, contenant trois ou quatre petites graines allongées.

Originaire d'Europe, le sureau noir pousse dans les bois, les haies, les terrains incultes, gras et frais des régions tempérées.



ETHNOBOTANIQUE

On retrouve des traces de l'usage du sureau depuis la Préhistoire.

Le sureau était utilisé pour ses propriétés dépuratives, mais aussi pour le soin des plaies, brûlures et dermatoses. Il favorisait la sécrétion de la sueur, la libération des toxines de l'organisme et le recouvrement de la santé. Si l'écorce et les feuilles étaient employées, les fleurs, plus agréables, chassaient rhumes, bronchites et grippe. Les décoctions concentrées d'une poignée de la seconde écorce de sureau, dépuratives, soignaient les rhumatismes, la goutte et les néphrites aiguës. Elles entraient dans des pommades appliquées sur les teignes. Les décoctions de feuilles étaient utilisées pour le même usage et en bains, compresses ou cataplasmes pour les affections de la peau.

Les fleurs entraient dans de nombreuses préparations grasses pour le soin des hémorroïdes et dermatoses. On disposait des pommes sur des fleurs de sureau afin d'en améliorer le goût.

Les fleurs de sureau parfument les vinaigres de vin ou de cidre.

Les baies de sureau s'employaient pour noircir les cheveux, colorer le vin et faire de l'encre.

Des baies, les teinturiers offrent des couleurs allant du rose au noir en passant par les violets et les verts.

Les tiges, par une main experte, pouvaient se transformer en flûtes.

Les feuilles de sureau sont utiles pour éliminer le mildiou, les chenilles et autres insectes, améliorent le compost et les sols.



CHIMIE DES PRINCIPAUX CONSTITUANTS

Les fleurs de sureau contiennent une huile essentielle (0,2 %), des flavonoïdes (3 %, rutoside, isoquercitose, hypéroside, kaempférol), des stérols et des sels minéraux (8 à 9 % en particulier des sels de potassium).

Les fruits contiennent des acides organiques, des flavonoïdes, des anthocyanes, des alcaloïdes (sambucine) et des vitamines.

Les feuilles contiennent de l'acide cyanhydrique, tanins et polyphénols.

PROPRIÉTÉ PHARMACOLOGIQUE

Les fleurs stimulent la transpiration, sont diurétiques, anti-inflammatoires, dépuratives et galactogènes.

Les baies sont antirhumatismales, antinévralgiques et purgatives.

La seconde écorce est anti-inflammatoire, diurétique, laxative et antirhumatismale.

USAGE THÉRAPEUTIQUE ET POSOLOGIE

Les fleurs sont utiles en cas de rhumes, de bronchite, de rhumatismes, de grippe, d'affections rénales, d'affections oculaires et de dermatoses.

Les baies soignent les constipations.

La seconde écorce s'emploie pour le soin des rhumatismes, de la goutte, des œdèmes et des affections rénales.

Infusion de 10 g de fleurs par litre. Une cuillerée à soupe par tasse.

Boire à volonté hors des repas. Décoction de 20 à 30 g de fruits par tasse. Sirop ou confitures de fruits cuits.

A boire le matin contre la constipation et pour stimuler les fonctions d'élimination.

Décoction de 20 g d'écorce, (deux poignées) par litre d'eau, que l'on réduira de moitié. Boire cette préparation dans la journée en cas de rhumatismes, goutte et rétention d'eau.

Infusion concentrée de fleurs à utiliser en bain d'yeux pour les affections oculaires et en compresses adoucissantes et en bain chaud contre les affections de la peau.

TOXICITÉ

Les baies crues sont toxiques. La toxicité est éliminée à la cuisson.

Les préparations de sureau cuites sont sans danger. A forte dose il est laxatif.

Il ne faut pas confondre le sureau noir avec le sureau hièble, herbacée toxique (*Sambucus ebulus* L.)

