



Le prunelier

Épine noire, buisson noir, épinette, fourdaine

Petit arbuste de la famille des Rosacées qui garni abondamment nos haies bocagères. Il forme un taillis inextricable ou peuvent s'abriter une foule d'oiseaux et d'insectes.

Ses petites fleurs blanches sont les premières à apparaître au printemps et les insectes sont heureux d'y trouver leur nourriture lors des tous premiers redoux.

Il drageonne énormément ce qui en fait dans certains endroits qui lui sont favorable, terres lourdes et humides, une plante envahissante.

C'est une espèce pionnière garnie de longues épines solides qui provoquent des plaies douloureuses. Ses fruits servent de nourriture une grande partie de l'hiver aux oiseaux qui les apprécient beaucoup.

Ces prunelles violettes ou même à la limite du noir sont consommables par l'homme après avoir subi une gelée, sinon elle sont astringentes et très âpres et difficiles à manger

Les prunelles sont toniques car riches en tanin et en vitamines C . En décoction le prunelier est laxatif et il est un bon remède contre la constipation. On en fait également une liqueur réputée : la prunelle du même nom. On peut aussi en faire une confiture pour la confection de recettes de cuisine à base de vin rouge.

On peut également utiliser les jeunes bourgeons pour faire du vin d'épine, les levures présentes sur toute sa surface, la pruine, sont à l'origine du processus de fermentation.