



128

nom vernaculaire	français	Sureau
	créole	Flèdsiyo
	anglais	Elder, Elderberry
	espagnol	Saúco
	allemand	Holunder

Son nom « **sureau** » vient du fait que cet arbuste vit à l'état naturel, au bord des cours d'eau (sur eau).

origine	<p>En Europe il existe deux espèces de sureaux arbustes : le sureau noir « <i>Sambucus nigra</i> », et le sureau rouge « <i>Sambucus racemosa</i> ». La troisième variété < sureau hièble > est une plante herbacée à rhizomes dont les fruits (baies noires à port dressé) sont toxiques. En Asie, existe une sous-espèce du sureau rouge « <i>Sambucus racemosa</i> ». Et sur le continent nord américain, on trouve 4 variétés :</p> <ul style="list-style-type: none"> • « <i>Sambucus mexicana</i> » (en Californie), • le sureau du Canada (dans l'est canadien), • le sureau glauque (dans l'ouest canadien), et • le sureau rouge (une sous-espèce du sureau rouge « <i>Sambucus racemosa</i> »).
habitat	<p>Comme son nom l'indique, le sureau vit, à l'état naturel, au bord des cours d'eau (sur eau). Il apprécie donc les zones humides. Il est rarement autofertile et nécessite donc deux plants de variétés différentes pour obtenir des fruits.</p>
type	<p>Arbuste de 3 à 4 m de haut.</p>

utilisations

On utilise les baies du sureau pour réaliser du vinaigre, des sirops, de la limonade, des confitures et des bonbons. Les fruits ainsi que les fleurs peuvent être transformées en < vin de sureau > qui est une boisson traditionnelle dans les pays nordiques. Ils sont aussi utilisés dans la réalisation du < kéfir au sureau > : boisson d'Europe centrale (Caucase), issue de la fermentation du lait ou de jus de fruits sucrés. Le sureau noir entre dans la fabrication de la < sambuca > (*boisson alcoolisée obtenue par distillation à la vapeur de grains d'anis étoilé* (fiche n°11), et d'autres arômes végétaux comme la réglisse, additionnés d'alcool et de beaucoup de sucre (350g/l). A noter que seules les baies mures et les fleurs sont comestibles, car toutes les autres parties de la plante contiennent un alcaloïde toxique (la sambucine), tout comme le fruit non mure. En Europe, le sureau est surtout consommé en Autriche, en Allemagne et dans les pays scandinaves.

fleur

Avril-août.
Fleurs blanches ou de couleur crème qui se transforment ensuite en petits bouquets de baies rouges ou bleu-violet, selon les variétés.



fructification

Septembre-octobre.
Baies rouges, bleues ou noires selon les variétés (bleues pour la variété « *Sambucus mexicana* » aux Antilles).



fruit

Baies de couleur rouge ou bleu-violet foncé à noire de 3 à 5 mm de diamètre, disposées en bouquets retombants.