

Sambucus ebulus L., 1753 (Sureau hièble)

Identifiants : 28946/samebu

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 01/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Campanulidées ;
- Ordre : Dipsacales ;
- Famille : Adoxaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Dipsacales ;
- Famille : Adoxaceae ;
- Genre : Sambucus ;

- **Synonymes français :** sureau yièble ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** dwarf elder, danewort, wallwort, Dane's elder , Bazel, Fodi bodza, Hadvika, Pehosi, Podzemni bez, Trevist baz ;



- **Note comestibilité :** *

- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :**

Partie(s) comestible(s) $\mu\{\{0(+x)\mu\}$: fruit, fleurs $\mu\{\{0(+x)\mu\}$.

Utilisation(s)/usage(s) $\mu\{\{0(+x)\mu\}$ culinaires :

-les fruits sont utilisés pour faire une boisson ;

-les fleurs sont utilisées pour aromatiser pancakes/crêpes et confitures $\mu\{\{0(+x)\mu\}$.(1*) ;

ATTENTION Les fruits sont toxiques et provoquent de la diarrhée. Il n'est pas consommé cru. Ils sont utilisés pour faire une boisson. Ils sont également utilisés pour la confiture. Les fleurs sont utilisées pour parfumer les crêpes et les confitures



(1*)**ATTENTION** : les fruits sont toxiques et provoquent la diarrhée.(1*)**ATTENTION**^{0(+x)} : les fruits sont toxiques et provoquent la diarrhée^{0(+x)}.

- **Note médicinale :** **

- **Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):**

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

Il pousse dans les régions tempérées et méditerranéennes. Il convient aux zones de rusticité 5-10⁰^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : It grows in temperate and Mediterranean regions. It suits hardiness zones 5-10⁰^{{{(0(+x))}}.

- **Localisation :**

Afrique, Arménie, Asie, Australie, Balkans, Belgique, Bosnie, Grande-Bretagne, Bulgarie, Canada, Caucase, Chypre, Eurasie, Europe, France, Géorgie, Allemagne, Grèce, Hongrie, Inde, Irak, Iran, Italie, Méditerranée, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Inde du Nord-Est, Slovaquie, Espagne, Turquie^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : Africa, Armenia, Asia, Australia, Balkans, Belgium, Bosnia, Britain, Bulgaria, Canada, Caucasus, Cyprus, Eurasia, Europe, France, Georgia, Germany, Greece, Hungary, India, Iraq, Iran, Italy, Mediterranean, North Africa, North America, Northeastern India, Slovakia, Spain, Turkey^{{{(0(+x))}}.

- **Notes :**

Il existe environ 25 espèces de Sambucus. Également mis dans la famille des Sambucacées^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : There are about 25 Sambucus species. Also put in the family Sambucaceae^{{{(0(+x))}}.

- **Liens, sources et/ou références :**

- **Pommiers.com** : <https://www.pommiers.com/sureau/sureau.htm> ;

- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Sambucus_ebulus ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2486632 ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais) ;

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, Wild flowers of the Mediterranean. A & C Black London. p 422 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 1308 ; Flowerdew, B., 2000, Complete Fruit Book. Kyle Cathie Ltd., London. p 178 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 592 ; Hemphill, I, 2002, Spice Notes Macmillan. p 169 ; <https://cypruswildflowers.com> ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Redzic, S. J., 2006, Wild Edible Plants and their Traditional Use in the Human Nutrition in Bosnia-Herzegovina. Ecology of Food and Nutrition, 45:189-232 ; Sp. pl. 1:269. 1753