

SUREAU NOIR

Hauteur : 4 à 5 m - Longévité : jusqu'à 500 ans

Famille : Adoxacées

Nom vernaculaire :

Grand sureau - Sureau noir

Nom Latin : *sambucus nigra*

Noms populaires :

Haut Bois - Sambequier - Sambuquier - Seuillet
Seuillon - Sus - Suseau - Susier -



Particularités - Propriétés - Utilisations

Bois creux utilisé pour faire des flûtes.

Utilisations culinaires:

Fruits: confitures et gelées.

Limonade et vin de sureau.

Beignets avec les fleurs.

Les baies noires doivent être consommées cuites,
en gelée, sirop, vin mais aussi kéfir,

En France il entre dans la composition de la
grenadine.

Encre végétale durable.

Utiles en jardinage: les feuilles aident à la
décomposition du compost.

Il attire les oiseaux. Il est intéressant d'en planter
un dans un verger.



Arbre majeur de nos campagnes et de la biodiversité. Il devrait être plus respecté.

Ne pas le confondre avec le sureau rouge dont les baies rouges ne sont pas comestibles.

Ne pas le confondre avec le sureau yèble qui lui est une herbacée mais hautement toxique.

Reproduction

Fleurs hermaphrodites apparaissent en début d'été.

L'arbre attire les oiseaux utiles aux jardins.