



Wallonie

SPW | Éditions

ÉVÈNEMENT

Environnement

2014

Année du sorbier



ÉDITORIAL

Cette année, rendons hommage au SORBIER.

Petit arbre discret de nos régions, le Sorbier cache une multitude de facettes qui font la richesse du patrimoine botanique de Wallonie. Apprenons à le découvrir dans cette brochure pour mieux l'appivoiser et l'inviter au jardin.

La diversité est une qualité intrinsèque de ce genre botanique qui regroupe également des espèces moins connues comme les Alisiers et les Cormiers. Quelle que soit leur dénomination botanique, ces arbres présentent des atouts indéniables pour la faune locale. Si leurs fleurs attirent les insectes butineurs, leurs fruits feront le régal des oiseaux et des petits rongeurs.

Bien présent dans les espaces ruraux, le Sorbier s'intègre par ailleurs parfaitement dans nos paysages urbains. En effet, sa taille réduite en fait une essence privilégiée des petits jardins et des alignements de voirie. Utilisé dans une haie, en bosquet ou isolé, il présente un intérêt esthétique à chaque saison, des floraisons printanières aux fruits présents jusqu'en hiver, en passant par les couleurs automnales.

Généreux pour la biodiversité et le paysage, le Sorbier offre également un bois apprécié pour la confection d'instruments de musique et de quoi préparer confitures, tartes ou encore des remèdes aux propriétés astringentes.

Profitions de la richesse de ce genre botanique et plantons un Sorbier cet automne !

José RENARD, Directeur général





Éditorial	1
Un sorbier, des sorbiers...	3
Cousinages	6
Le sorbier des oiseleurs : un caractère plutôt accommodant	6
L'alouchier ou alisier blanc : rustique, mais...	8
L'alisier commun : l'amateur de chaleur	9
Et le cormier ?	14
Pourquoi planter des sorbiers ?	15
Un grand intérêt écologique	15
Un intérêt paysager	18
Un allié du Plan Maya	18
Un bon candidat pour la haie	18
Histoire d'une graine de sorbier	19
Dans la cuisine des sorbiers	20
La pharmacie des sorbiers	21
De la médecine au poison	21
L'atelier des sorbiers	22
Quelques vieux usages wallons du sorbier	22
Le folklore du sorbier	23
Pour aller plus loin	25

Un sorbier, des sorbiers...

Le genre *Sorbus* compte chez nous quatre espèces principales, que l'on pourrait diviser en deux équipes : celle des feuilles dites « simples » (l'équipe des alisiers) et celle des feuilles dites « composées » (l'équipe des sorbiers).

Alisier commun
Sorbus torminalis

Feuilles simples*, longues de 5-9 cm, presque sans poils, découpées en 6 à 10 lobes plus ou moins dentés, dont les deux premiers, à la base de la feuille, sont souvent bien marqués.

Fleurs petites et blanches à 5 pétales, disposées en corymbe*

Fruits petits et ovoïdes, rugueux et verruqueux, bruns à maturité.



Feuilles et fruits verts © Michel Fautsch, 2014

Alisier blanc ou alouchier
Sorbus aria

Feuilles simples*, ovales, coriaces et régulièrement dentées. La face inférieure porte un duvet qui donne au feuillage une couleur blanche ou argentée. La face supérieure des feuilles est vert sombre, sans poils.

Fleurs petites et blanches à 5 pétales, disposées en corymbe*.

Fruits presque ronds, verruqueux, rouges et brillants à maturité.



Alouchier en fleurs © Michel Fautsch, 2014



Cormier © Michel Fautsch, 2014.

Sorbier domestique ou cormier
Sorbus domestica

Feuilles composées* de 9 à 19 folioles*, avec une foliole terminale sur le sommet. La base des folioles, le long du pétiole, n'est pas dentée.

Fleurs petites et blanches à 5 pétales, disposées en corymbe*. Leur odeur est forte et peu appréciée des humains.

Fruits en forme de petites poires (taille : maximum 3 cm) vertes et rouges à maturité, puis brunes. Elles sont brun foncé après bletissement*.



Sorbier des oiseleurs © Michel Fautsch, 2005

Sorbier des oiseleurs
Sorbus aucuparia

Feuilles composées* de 9 à 21 folioles*, légèrement duveteuses sur leur face inférieure, avec une foliole terminale sur le sommet. Contrairement à *Sorbus domestica*, les folioles sont dentées presque jusqu'à leur base et moins effilées.

Fleurs petites et blanches à 5 pétales, disposées en corymbe*. Leur odeur est forte et peu appréciée des humains.

Fruits petits (5 – 10 mm) et nombreux, sphériques, rouge corail à maturité.

Bien sûr, les choses ne sont pas aussi simples, car les sorbiers et les alisiers s'hybrident. Ainsi, on suppose que *Sorbus latifolia* (l'alisier de Fontainebleau) est issu d'un vieux croisement entre l'alisier blanc et l'alisier torminal. Ou que *Sorbus thuringiaca* est un rejeton de l'alisier blanc et du sorbier des oiseleurs... Ces espèces « hybridogènes » sont à peu près fixées et reconnues, mais dans la nature, certains croisements aléatoires peuvent rendre la détermination des espèces très difficile et donner des cheveux blancs même aux spécialistes.

Certains sorbiers nous viennent d'autres régions d'Europe. Citons, entre autres, *Sorbus intermedia*, l'alisier de Suède : cultivé pour l'ornement dans les parcs ou le long des voies, il se reproduit parfois spontanément, ce qui semble signifier qu'il se plaît chez nous.

Enfin, les parcs et les arboretums regorgent de variétés exotiques qui ne se reproduisent pas naturellement en Wallonie, ou de cultivars* plus somptueux les uns que les autres.

Lexique

- * Feuilles simples : feuilles dont le limbe, c'est-à-dire, la surface plane, est d'une seule pièce, non ramifiée.
- * Corymbe : inflorescence en bouquet plutôt aplati. Les pédicelles qui portent les fleurs sont inégaux en taille, mais comme ils sont insérés à des niveaux différents, les fleurs sont toutes plus ou moins au même niveau.
- * Feuilles composées : feuilles dont le limbe, c'est-à-dire la surface plane, est divisé en plusieurs pièces appelées folioles.
- * Folioles : parties d'une feuille composée.
- * Cultivar : variété horticole obtenue par sélections successives par l'homme pour favoriser certains aspects profitables des végétaux : la beauté du feuillage, la qualité des fruits ou du bois, la taille de l'arbre, etc.
- * Bletissement : processus de maturation d'un fruit, fermentation interne qui modifie sa composition chimique et le rend plus sucré. Le bletissement intervient tôt ou tard, mais une période de gel l'induit systématiquement.



Cousinages

Les sorbiers appartiennent à la famille des Malacées, qui compte environ 200 espèces différentes, disséminées dans les zones tempérées de l'hémisphère nord.

« Malacées » vient du latin classique « *malum* », la pomme. Les sorbiers font en effet partie de la même famille botanique que les pommiers, poiriers, cognassiers, cotonéasters, aubépines, ou encore néfliers. Une des caractéristiques communes de ces arbres ou arbustes est la production de fruits charnus contenant des pépins. La plupart des fruits sont comestibles, soit crus, soit après cuisson (ou les deux).

Le sorbier des oiseleurs, un caractère plutôt accomodant

Le sorbier des oiseleurs se présente souvent sous la forme d'un arbuste à plusieurs troncs, culminant glorieusement à 2 ou 3 mètres. C'est pourtant un vrai arbre qui, en situation favorable, peut atteindre une vingtaine de mètres de haut, avec un tronc de 50 centimètres de diamètre. S'il n'a pas toujours l'occasion d'atteindre ces mensurations respectables, c'est parce qu'il pousse fréquemment en forêt, dans les clairières ou en lisière des bois. On trouvera donc les plus beaux sorbiers au bord des routes et des chemins, ou sur des terrains relativement dégagés, sans arbres ni bâtiments pour confisquer la lumière : là, il peut prendre ses aises et il a davantage de place pour s'étaler.

Présent en Europe jusqu'en Scandinavie, mais limité aux montagnes dans le sud, où il monte jusqu'à 2000 m, le sorbier des oiseleurs est commun presque partout en Wallonie : en Campine, dans les vallées de la Meuse, en Ardenne, en Lorraine, dans l'Eifel... Il s'adapte à des conditions très variées de sol et de climat et ne craint ni le vent, ni le froid. Sa préférence va aux sols acides, mais le calcaire ne lui fait pas peur. En revanche, il a besoin d'eau en permanence. Les longues sécheresses lui sont nocives et les précipitations doivent être réparties équitablement sur les quatre saisons.

Arbre rustique, donc, et qui se contente de peu. Attention, cependant : si on souhaite le planter dans son jardin, il faudra lui ménager une bonne lumière, en particulier dans ses jeunes années. Comme tous les sorbiers, en effet, il ne supporte pas la concurrence des autres arbres. Il dépérit s'il est privé de soleil, raison pour laquelle il colonise volontiers les milieux ouverts, méritant ainsi l'étiquette d'arbre « pionnier* ». Quant au type de sol, il n'aura pas grande importance, pourvu qu'il ne soit jamais gorgé d'eau, même occasionnellement.



Sorbier des oiseleurs, feuillage automnal © Michel Fautsch, 2009



Sorbiers des oiseleurs en fruits
© Michel Fautsch, 2011

Le sorbier des oiseleurs est doté d'une belle vitalité. Il rejette* vigoureusement de souche : pour avoir un bel arbre, avec un seul tronc, il sera probablement nécessaire de l'entretenir régulièrement. Il se marcotte*, aussi, et produit quantité de drageons*, qui sont autant de nouveaux sorbiers. Enfin, non seulement il fructifie d'abondance, mais ses graines se ressèment (avec ou sans l'aide des oiseaux). La germination, si les circonstances sont idéales, est plus que probable.



Sorbier des oiseleurs © Michel Fautsch, 2014

L'alouchier ou alisier blanc, rustique mais...

En fonction du milieu et des conditions dans lesquelles il se développe, l'alouchier peut être un arbuste de 5 mètres comme un arbre de 25 mètres. Quand il est libre de croître à sa guise, il a tendance à développer plusieurs troncs et à garder une taille relativement modeste.

Sans être rarissime, il n'est pas très fréquent en Wallonie. Mais comme le sorbier des oiseleurs, il pousse dans des situations de climat et de sol très contrastées, sinon opposées : dans le froid et l'humidité de la Haute Ardenne et de l'Eifel, ou sur les coteaux calcaires, secs, chauds et ensoleillés, de la vallée de la Lesse et de la Haute Meuse. Quoi qu'il en soit, la Wallonie est la limite de son aire de répartition en Europe. On ne le trouve pas beaucoup plus au nord.

C'est un habitué des fourrés, des taillis, et des forêts sèches. Peu exigeant en eau, il préfère les milieux franchement secs, et même caillouteux ou rocheux, que le soleil illumine et réchauffe de ses rayons. Pourtant, il résiste bien au vent, au froid et aux écarts de température : en montagne, il monte jusque 1700 mètres. Il aime le calcaire mais ne dédaigne pas les sols plus acides.

Malgré son caractère rustique et peu délicat, une contrainte importante limite son expansion : son besoin impératif de lumière. La concurrence des autres arbres lui est fatale. D'autre part, les sols lourds (argileux, par exemple) et humides ou gorgés d'eau semblent très peu à son goût.

Comme le sorbier des oiseleurs, il rejette bien de souche. On sera obligé de le tailler si on souhaite un arbre au tronc unique et bien droit.



L'alisier commun : l'amateur de chaleur

L'alisier commun (ou torminal) est potentiellement le plus grand de tous les sorbiers, puisqu'il peut atteindre 30 mètres, et jusqu'à 1 mètre de diamètre pour le tronc. Contrairement aux autres sorbiers, le cormier excepté, il est longévif et prospère durant 200 ou 300 ans.



Alisier torminal, écorce et feuilles
© Michel Fautsch, 2014

A quelques exceptions près (vallée du Viroin, de la Lesse...), on peut le dire rare chez nous. Ses exigences en chaleur, surtout pendant la période de végétation, au printemps et en été, l'excluent du nord de l'Europe. La Wallonie est d'ailleurs, comme pour l'alouchier, la limite nord de son aire de répartition. On le trouvera occasionnellement dans les vallées mosanes du Condroz et de la Famenne, souvent sur sol calcaire, et dans certaines vallées ardennaises, sur les pentes bien exposées, ensoleillées et sèches. S'il est assez sensible à la concurrence des autres arbres, il peut supporter un certain couvert sans dépérir et se développer sans trop de mal en forêt.

Il drageonne* et se marcotte* facilement, mais rejette peu de souche* : il affecte donc toujours un port d'arbre, avec un tronc unique et un houppier* élégant, au feuillage léger.

Lexique

- * Pionnier : se dit d'un arbre ou d'une plante qui s'installe sur des sols nus, au premier stade de (re)colonisation par la végétation (après un incendie, une coupe à blanc, etc.). Chez nous, une des espèces pionnières les plus connues est le bouleau, fréquent sur les terrils, les friches, les terrains vagues... Au fur et à mesure de l'évolution du sol et de la végétation qui s'y implante, les espèces pionnières finissent par disparaître. Elles sont d'un grand intérêt biologique et contribuent, par leurs racines, à fixer les terrains instables.
- * Rejeter de souche : produire une nouvelle tige à la base du tronc (coupé ou non).
- * Se marcotter : produire une nouvelle tige autonome, à partir de la mise en contact, volontaire ou accidentelle, d'un rameau (ou d'une partie aérienne d'une plante) avec le sol. Les fraisiers présentent un exemple très connu de cette technique de reproduction.
- * Drageonner : produire une nouvelle tige autonome issue d'une racine souterraine.
- * Houppier : ensemble constitué par les branches et rameaux (feuillus ou non) d'un arbre, à partir du sommet du tronc.



Alouchier, feuillage (face inférieure des feuilles) © Yanko Diakoff, 2014

Alouchier, fruits verts © Yanko Diakoff, 2014







Alisier torminal, feuilles et fruits mûrissants © Michel Fautsch, 2014



Alisier torminal, écorce © Michel Fautsch, 2014

Et le cormier ?



Cormier © Michel Fautsch, 2014



Cormier, écorce © Michel Fautsch, 2014

Le cormier, ou sorbier domestique, est une espèce à part. S'il n'avait pas été planté chez nous pour ses fruits ou pour sa beauté, il serait totalement absent de Wallonie. Son aire de répartition naturelle couvre l'Europe centrale et méridionale, le nord de l'Afrique et l'Asie mineure. Il est donc plutôt méditerranéen, aime la chaleur et craint les grands froids.

Pourtant, on peut tenter de l'acclimater dans son jardin si ce dernier n'est pas trop exigu (le cormier est un très grand arbre, qui peut atteindre 20 mètres de haut) et si le taux d'ensoleillement y est élevé, car il a besoin de lumière dès ses premières années. Pour la même raison, on lui évitera autant que possible la proximité immédiate et la concurrence d'autres arbres, d'autant que sa croissance très lente le désavantage fortement.

Un beau cormier peut vivre 200 à 400 ans, sans besoins nutritionnels particuliers ni grande exigence en eau. Il s'accommode de presque tous les sols. Plantez-le à l'abri des vents froids et trop violents.

Pourquoi planter des sorbiers ?

• Un grand intérêt écologique •

« *Qwand les poes d'havurna sont râles, les tchampinnes sont tchires* » (Quand les fruits du sorbier sont rares, les grives sont chères). Proverbe wallon.

« *Anné d'pêux, anné d'tchapinnes* » (Année de sorbes, années de grives). Autre proverbe, région de La Gleize.

Quand l'hiver s'est installé et que la nourriture manque, les baies de sorbier viennent en aide aux oiseaux affamés. Le sorbier des oiseleurs garde ses fruits très longtemps durant la période des frimas*, et reçoit la visite des merles, des grives, des étourneaux... Son nom évoque d'ailleurs une pratique très ancienne, qui consistait à capturer les oiseaux en utilisant l'aspect très attractif de ses baies. Néanmoins, l'alisier commun, l'alisier blanc et le cormier produisent eux aussi des fruits utiles. Les oiseaux et les petits rongeurs sont toujours amateurs.

Les sorbiers sont mellifères. Leur floraison printanière attire les abeilles domestiques et sauvages, les bourdons, les papillons, les guêpes, certains coléoptères, les syrphes*... Tous ces insectes se nourrissent de pollen* et de nectar* : par leur va-et-vient incessant entre les fleurs, ils participent à la pollinisation et à la fécondation d'un grand nombre de plantes. Sans eux, beaucoup de fruits et de végétaux cultivés disparaîtraient tout simplement de notre assiette. De manière générale, plus de 80% des plantes à fleurs de la planète dépendent de leur action. Par conséquent, les sorbiers sont un garde-manger précieux : un parmi beaucoup d'autres, certes, mais toujours bienvenu.

Les milliers d'insectes qui visiteront les fleurs de sorbier intéresseront les oiseaux, soit pour eux-mêmes, soit pour leur nichée. Peut-être certains nicheront-ils dans votre sorbier !

L'écorce de ces arbres fait le régal des cervidés de nos forêts, cerfs et chevreuils. Quant aux feuilles, une fois tombées en automne, elles se décomposent bien. Elles apportent des éléments nutritifs (surtout du calcium et du magnésium) au sol et à tous les organismes qui se nourrissent de matière organique morte.

Lexique

* La période des frimas : la période de givre.

* Syrphe : sorte de mouche qui ressemble à une guêpe, sans en avoir l'aiguillon.

* Pollen : grains microscopiques aux propriétés adhésives, produits par les organes mâles des plantes à fleurs. Transporté par les butineurs en quête de pollen ou de nectar, le pollen féconde les ovules des organes femelles des fleurs, ce qui permet la formation de fruits. Le pollen assure aux abeilles 100% de leurs besoins en protéines, de même que des glucides et des lipides indispensables.

* Nectar : mélange d'eau et de sucre contenu dans les glandes à nectar, qui a pour unique fonction d'attirer les insectes butineurs. C'est par évaporation de l'eau et concentration du nectar que les abeilles produisent le miel. Le nectar est leur principale source de glucides.





● Un intérêt paysager ●

Le sorbier des oiseleurs est souvent planté pour l'ornement, car ses baies rouge vif, très abondantes, sont particulièrement décoratives. Les autres espèces de sorbiers sont un peu oubliées et pourtant, elles ne manquent pas d'atouts : fleurs blanches et odorantes, fruits délicatement colorés, feuillages éclatants... Les sorbiers peuvent être plantés en arbre isolé, en haie, en bouquet, en alignement ou en mélange. Tout est possible.

● Les sorbiers : des alliés du Plan Maya ●

Lancé en 2011 via la Direction générale opérationnelle de l'Agriculture, des Ressources naturelles et de l'Environnement (DGO3) à l'intention des communes, le Plan Maya a pour objectif de sauvegarder les populations d'abeilles et d'insectes butineurs en Wallonie. Il propose une série de mesures pour favoriser l'activité apicole et restaurer des milieux favorables à la vie de tous les insectes butineurs. Après les provinces, les particuliers ont été sollicités et, depuis 2013, ont l'occasion de réaliser un « Jardin Maya », dans lequel les sorbiers auront certainement leur place, au milieu d'autres plantes mellifères.

Intéressé ?

Rendez-vous sur <http://biodiversite.wallonie.be/fr/je-suis-un-citoyen.html?IDC=5618>

● Les sorbiers : de bons candidats pour la haie ●

Les haies ne sont pas seulement des rideaux d'arbres ou d'arbustes faisant fonction de clôture ou de rideau de protection. Ce sont des lieux de nidification et des réserves de nourriture pour les animaux sauvages, ou des couloirs qu'ils empruntent pour passer d'un endroit à un autre à l'abri des prédateurs. Ces brise-vents naturels, très utiles pour réguler les écarts de température, limiter les inondations et fixer les sols, sont donc aussi des réservoirs de biodiversité. Les sorbiers sont particulièrement intéressants pour une haie mélangée d'arbres et de plantes indigènes.

Intéressé ?

Rendez-vous sur environnement.wallonie.be/publi/dnf/guide-haies.pdf



Sorbier des oiseleurs (La Reid)
© benjamin.stassen@skynet.be 2003

● Histoire d'une graine de sorbier ●

Au printemps dernier, j'étais un petit ovule. J'habitais avec d'autres dans l'ovaire d'une fleur de sorbier. J'ai eu la chance d'être fécondé par le pollen d'une fleur d'un arbre voisin, grâce aux abeilles, rendons-leur grâce. Je me suis transformé en graine, bien à l'abri dans ma logette, pendant que l'ovaire de ma fleur devenait un fruit charnu. Je suppose que les 4 loges voisines de la mienne étaient occupées par d'autres graines, mais à part moi, une ou deux, seulement, étaient fertiles : c'est ainsi que cela se passe chez nous. L'hiver est arrivé, et le fruit qui me portait se balançait toujours dans le vent glacé. Il était tout ramolli et plus que mûr, d'un rouge brillant auquel les oiseaux, accablés par le manque de nourriture, ne résistent jamais. Une grive l'a avalé d'un coup de bec, et moi avec ! Je vous laisse imaginer à quoi ressembla mon périple dans les méandres d'un appareil digestif rempli de sucres acides et de fluides agressifs. Mais – me croirez-vous ? – j'étais à peine affectée. Je suis ressortie après quelques heures, un peu souillée, mais indemne. Le froid très vif m'a rendue capable de germer dans la terre où j'étais tombée, certainement bien loin de mon arbre originel. Avec un peu de chance, au printemps prochain, je deviendrai un sorbier... dans votre jardin !

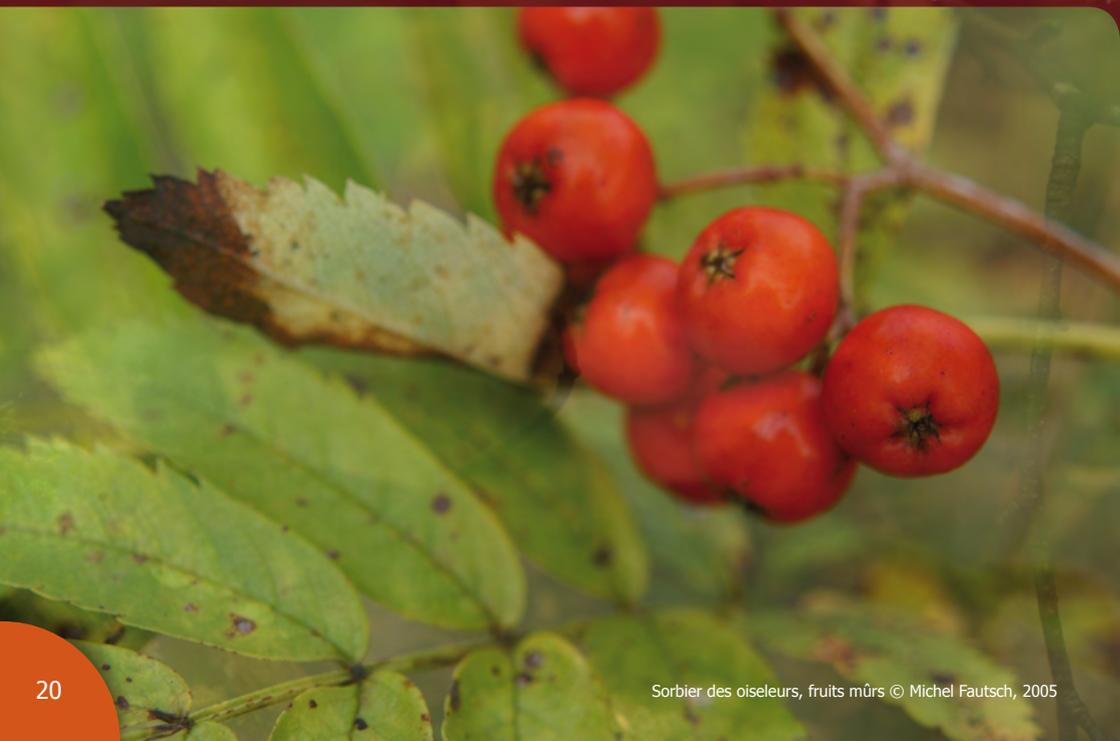


Dans la cuisine des sorbiers

A l'état cru, seuls les fruits du cormier (de *Sorbus domestica*) peuvent, à la rigueur, être ingérés tels quels, mais il faut attendre qu'ils soient blets : le blettissement leur enlève une partie (une partie, seulement) de leur insupportable âcreté. Pour se faire une idée de cette dernière, on se rappellera le conseil qu'on donnait autrefois à ceux qui voulaient changer de sexe, c'est-à-dire qui voulaient quelque chose d'impossible : avaler neuf cornes sans faire la grimace...

Le « curmi » est une boisson fermentée à base de cornes dont l'origine remonte peut-être aux Gaulois et qui est toujours fabriquée de nos jours. Les Romains conservaient les cornes dans du vin cuit, ou séchées au soleil, et en faisaient du vinaigre. Elles sont aussi délicieuses en compote, si on les mélange avec des pommes.

Nos sorbiers indigènes ne sont pas en reste. Sorbes, alises et alouches peuvent être cuites en gelées, marmelades, compotes ou tartes. Les fruits de l'alouchier, plus fades et plus farineux, seront de préférence mariés avec des pommes, des cynorrhodons, ou du citron. En Allemagne, les alises étaient autrefois macérées dans de l'eau et du miel. Broyées et séchées, elles ont parfois été mêlées au pain en période de disette. Aujourd'hui encore, eaux de vie et boissons fermentées à base de sorbes ou d'alises pululent. Certains en font des jus et des sirops. Autrefois, les fruits du sorbier des oiseleurs étaient mis à blettir sur de la paille, d'où l'expression « Je vais m'empailler comme les sorbes », c'est-à-dire, je vais me coucher.



La pharmacie des sorbiers

Les fruits de sorbier, de cormier et d'alisier contiennent tous une bonne proportion de tanins. Voilà pourquoi ils sont terriblement âpres au goût, surtout quand ils ne sont pas parfaitement mûrs, voire blets. C'est à la présence des tanins qu'ils doivent leurs propriétés astringentes*, anti-diarrhéiques, antihémorragiques et cicatrisantes. Dans l'Antiquité et au Moyen Age, on les recommandait pour tous les « flux de ventre ». Bien sûr, il ne fallait pas exagérer dans cette médication, sous peine de souffrir du tourment inverse, la constipation.

Pourtant, l'ingestion excessive des baies du sorbier des oiseleurs peut avoir des effets laxatifs. Le responsable en est le sorbitol, un composé chimique qu'on retrouve aussi en abondance dans les pruneaux. Aujourd'hui synthétisé à partir de maïs, il est utilisé comme succédané de sucre et enregistré comme additif alimentaire sous le numéro E 420. Les industries pharmaceutique et cosmétique en font grand usage. Il n'augmente pas la glycémie et est prescrit aux diabétiques à la place d'autres sucres moins avantageux.

Outre des acides pectiques*, les fruits des sorbiers contiennent de la précieuse vitamine C.

La gemmothérapie* utilise actuellement les fruits du cormier comme « veinotoniques », contre les troubles circulatoires, les séquelles de phlébite, ou les jambes lourdes.

De la médecine au poison

La chair et les pépins des fruits de sorbier contiennent de l'acide cyanhydrique. Leur ingestion pourrait provoquer des symptômes de détresse respiratoire, mais il faudrait en avaler de très grandes quantités. L'absorption de dix baies ne suffit pas à empoisonner un enfant : il suffit de lui faire boire un peu d'eau. Le risque est somme toute limité, car manger ces fruits crus n'est pas du tout agréable. L'acide cyanhydrique est complètement détruit à la cuisson.

C'est cette substance que notre odorat détecte au froissement, par exemple, de jeunes feuilles du sorbier des oiseleurs : elle nous rappelle l'odeur douce et sucrée des confiseries à base de massépain. Testez !

L'acide parasorbique des baies de sorbier est également toxique. Il a une action locale irritante sur les muqueuses du système digestif. Là encore, la cuisson rendra le poison inoffensif.

Lexique

- * Astringente : se dit d'une substance qui resserre les tissus vivants.
- * Acide pectique : acide présent dans les fruits mûrs. La pectine utilisée en cuisine provient des pommes et est utilisée pour la « prise » des confitures et des gelées.
- * Gemmothérapie : thérapie par les bourgeons.

L'atelier des sorbiers

Le bois de sorbier des oiseleurs (le plus fréquent chez nous) est un bois d'assez grande valeur. Néanmoins, le développement d'une filière de production demanderait qu'on lui affecte de plus grandes surfaces. Il faut également conduire les arbres de façon à ce que leurs dimensions soient suffisantes pour servir de bois d'œuvre.

Actuellement, c'est davantage comme essence favorisant la biodiversité que le sorbier des oiseleurs prend une place mieux reconnue dans nos forêts. Il est parfois favorisé ou planté pour diversifier certains boisements, comme la hêtraie ardennaise. Il est toutefois sensible à la dent du gibier et doit en être protégé. Le goût prononcé du gibier pour le sorbier peut aussi devenir un atout, et l'on s'efforce de le planter ou de le maintenir dans certains gagnages*, pour servir de nourriture ou d'écran de protection aux cervidés.

Un usage résolument moderne du sorbier, toujours à l'état expérimental, est l'agroforesterie. Cette technique associe plantations d'arbres, pâturages et cultures. Elle mise sur la complémentarité des milieux et des espèces, sur les associations de plantes, sur la multiplication des ressources contribuant à la biodiversité... Le sorbier y joue principalement son rôle d'arbre mellifère.

Les bois d'alisier, de cormier et de sorbier sont remarquables : lourds, durs, homogènes et faciles à travailler, ils acquièrent très vite un beau poli, agrémenté par une couleur rosâtre ou rougeâtre veinée de dessins du plus bel effet. Très résistants à l'usure et au frottement, agréables au toucher, stables après séchage, ils ont servi jadis et servent encore pour la fabrication des flûtes, fifres*, clarinettes, hautbois, bassons et autres instruments à vent, mais également pour les violons, les archets baroques, ou les mécanismes de piano.

Quelques vieux usages wallons du sorbier

La forte résistance du sorbier des oiseleurs et des alisiers blanc ou commun s'est révélée très utile pour fabriquer les pièces mécaniques soumises à des contraintes importantes (torsion, pression, etc.) : les dents d'engrenage, les pas de vis, les moyeux* des roues de chariots... Les outils en bois de sorbier passaient pour très agréables et ne blessaient pas les mains.

Les charbonniers fagnards transformaient le sorbier en charbon de bois pour la sidérurgie ou les forges des environs. La combustion lente du bois, disposé en butte sous une couche de terre, pouvait durer près d'une semaine.

Le sorbier des oiseleurs était parfois utilisé pour fixer le revêtement de chaume sur les toits.

Lexique

* Gagnage : zone où se nourrit le gibier.

* Fifre : petite flûte traversière, au son très aigu, en usage dans les défilés militaires.

* Moyeu : partie centrale de la roue.

Le folklore du sorbier

Dans les pays du nord de l'Europe, depuis les temps les plus reculés, on attribuait au sorbier de grandes propriétés magiques : chasser les démons, les fées et les sorciers, repousser les sortilèges, les mauvais sorts ou le « dragon qui vole » étaient compris dans ses missions. Le sorbier protégeait aussi le bétail. De la Scandinavie à l'Estonie en passant par l'Allemagne et l'Angleterre, on frappait les bêtes avec des rameaux, pour le salut du troupeau. Une coutume qui avait peut-être ses ramifications en Wallonie, puisque les bouviers* coupaient de préférence leur badine à fouetter les bœufs dans un sorbier des oiseleurs : ils appelaient cet aiguillon le « stomb ».

Dans le langage des fleurs wallon, le sorbier symbolisait quelqu'un « à la dérive »...

A Ensival, on faisait danser sur une queue de pipe un fruit de sorbier piqué dans une épingle : quand on soufflait dans la pipe, l'air chassé faisait monter le fruit.

Lexique

* Bouvier : personne qui garde ou qui conduit les boeufs.



Sorbus sargentiana, variété exotique (Rendeux) © benjamin.stassen@skynet.be 2005



Pour aller plus loin

L'Année des Sorbiers, SPW Editions, Service public de Wallonie, DGO3, 1995

Téléchargeable sur le site
www.environnement.wallonie.be/dnf/semarbre/les_affiches.htm

Pierre LIEUTAGHI, Le livre des arbres, arbustes et arbrisseaux, Actes Sud, 1996

Nicolas DRAPIER, Thierry DESAILLY, Sorbiers et alisiers, Le Nom de l'Arbre,
Actes Sud, 1997

Annie-Jeanne et Bernard BERTRAND, Saveurs de fruits sauvages,
Editions du Terran, 2009

Cette brochure consacre le sorbier comme l'arbre mis à l'honneur en cette année 2014. Elle complète la collection d'affiches et de brochures des éditions précédentes de la Semaine de l'Arbre, événement annuel coordonné par la Direction générale opérationnelle de l'Agriculture, des Ressources naturelles et de l'Environnement, Service public de Wallonie.

Elle est disponible sous format papier au Centre d'Information et de Documentation en Environnement à Jambes et sous format numérique sur <http://environnement.wallonie.be/semaine-arbre>

Ce document a pour objectif de sensibiliser le citoyen à la richesse de cet arbre. Ses qualités esthétiques en toute saison, son intérêt pour la biodiversité, ses multiples utilisations possibles par l'homme en font un arbre tout à fait remarquable.

<http://environnement.wallonie.be/semaine-arbre>

D/2014/11802/62

Editeur responsable : DGARNE - Avenue Prince de Liège, 15 - 5100 Jambes
N° vert : 0800 11 901 - www.wallonie.be

Publication gratuite, imprimée sur papier recyclé

Brochures téléchargeables sur
<http://environnement.wallonie.be> - Rubrique «Info citoyens»

Disponible sur demande à la DGARNE,
Avenue Prince de Liège, 15 - 5100 Jambes
Tél. : 081 33 51 80
Mél. : com.dgarne@spw.wallonie.be