

Fiche du mois de novembre



*Salice, octobre 2009. Sur cette photo on voit à la fois les fleurs et les fruits de l'arbousier.
Les fleurs généralement blanches prennent une belle teinte rosée lorsqu'elles sont exposées au soleil*

L'arbousier (*Arbutus unedo*)

Noms corses : l'albitru, l'arbitru.

Etymologie du nom scientifique : en latin unum edo signifie : j'en mange un.

Appelé aussi l'arbre aux fraises, cet arbuste est la principale parure de la fin de l'automne; au bord des routes du Cruzzini , il offre au voyageur le contraste de ses couleurs variées. Il est d'autant plus abondant ente Salice et Rosazia que plusieurs incendies ont favorisé sa germination (cette plante est dite pyrophile)

Il fait partie de la même famille que la bruyère, celle des Ericacea

Ses feuilles persistantes sont luisantes, alternes, pétiolées, de forme oblongue-lancéolée.

Ses fleurs, en forme de grelots, sont disposées en panicules. Les fleurs d'une année donneront des fruits l'année suivante à la même époque.

Ses fruits mûrissent aux alentours de la Toussaint et jusqu'en décembre.

Il y a, à Salice, quelques arbousiers taillés qui font de très beaux arbres d'ornement, avec leurs feuilles brillantes, leurs baies jaunes et rouges et leurs grappes de fleurs blanches ou rosées.



Photo prise le 30 octobre 2009
Ces fleurs, en forme de grelot, deviendront des arbouses à l'automne prochain

Une habitante de Salice nous a fait le récit suivant :

« D'après les anciens, l'arbousier était l'Arbre Béni : selon la légende, le Christ, s'était dissimulé derrière lui pour échapper à ses bourreaux. Interrogé par les soldats, l'arbre leur a répondu : « Jésus n'est pas là » Puis celui-ci s'est caché derrière la bruyère, qui l'a dénoncé. Pour remercier l'arbousier, le Christ lui a donné non seulement des fleurs mais aussi de beaux fruits rouges alors qu'à la bruyère il n'a pas donné de fruits. »

Plusieurs personnes se souviennent des diverses utilisations des arbousiers :

« A Salice, dans les années 1980 les prêtres se servaient encore des branches d'arbousiers pour faire la bénédiction des maisons et des cercueils. »

*« L'instituteur utilisait les arbousiers pour apprendre aux garçons la technique de la greffe. »
« Les châtaignes récoltées en octobre étaient disposées au frais dans une caisse en bois, sur un lit de jeunes rameaux d'arbousiers. Puis on recouvrait le tout de quelques branches supplémentaires »*

« Les feuilles d'arbousiers servaient d'aliment pour les chèvres. Quand il y avait de la neige, on suspendait une jeune branche et les bêtes mangeaient les feuilles. Ensuite on récupérait le bois pour le feu. On brûlait aussi des bûches d'arbousiers car il y en avait qui étaient de véritables arbres.

« Dans les familles, on utilisait ses fruits, comestibles (mais assez indigestes lorsqu'ils sont crus) pour faire de la gelée d'arbouses »

<http://www.cliquecorse.com/recettes/recette39.shtml>

« A Pastricciola, on faisait de l'eau de vie avec les arbouses. A Salice on utilisait plutôt le moût »

De nos jours, ce sont les animaux en liberté dans le maquis (vaches, cochons), et les oiseaux qui s'en nourrissent.



Les feuilles sont persistantes, avec un petit pétiole. Leur bord est finement denté.
Les fruits sont comestibles à très petite dose, lorsqu'ils sont moelleux au toucher et d'un rouge éclatant.