



Zoom espèce



Réserve Naturelle
MARAIS DE BRUGES

Tous les mois, la
Réserve Naturelle
des marais de Bruges
vous présente une
nouvelle espèce.



À la découverte du ... Sureau noir

Le Sureau noir est un arbuste de quelques mètres, les plus grands spécimens pouvant atteindre les 10m. Il est reconnaissable par ses feuilles composées en plusieurs folioles, généralement 3 à 7, arborant un vert foncé. Ces mêmes feuilles présentent une forte odeur, désagréable pour certains, rappelant celle des feuilles de pommes de terre. Le Sureau noir fleurit en fausse ombelles plates, avec des fleurs blanches aux étamines jaunâtre, contrairement au Sureau hièble, avec lequel il peut être confondu, mais qui est toxique et aux étamines rougeâtres. Cet arbuste peut se retrouver partout en France métropolitaine, dans une grande diversité d'habitats, qu'ils soient humides ou secs, comme des prairies, abords de zones humides, clairières, etc.

● Une espèce utile à de nombreux animaux

Cet arbuste présente, à la floraison, de nombreuses petites fleurs, très utiles au nourrissage d'insectes pollinisateurs. Si vous tentez d'observer ces fleurs de plus près, vous pourrez y voir une grande diversité d'espèces de coléoptères, notamment des Capricornes, Leptures, ou encore des Cétoines, Nitidulides, et bien d'autres. Vous y retrouverez également des Syrphes, qui sont des mouches pollinisatrices (ex : Eristales, Syrphidae, etc.), ou encore diverses abeilles sauvages. Le Sureau noir joue un rôle nourricier également grâce à ses fruits, pouvant bénéficier à des oiseaux comme le Merle noir, la Fauvette à tête noire, la Grive musicienne, et d'autres. Les tiges faciles à creuser du sureau, permettent à des espèces d'abeilles sauvages ou de guêpes solitaires de réaliser leur nid en leur sein. Cet arbuste offre donc le gîte et/ou le couvert pour nombre d'espèces animales, mais aussi pour des champignons, comme « les Oreilles de Judas » que l'on peut retrouver à la souche de celui-ci.

● Une espèce à la fois toxique et comestible

Comme dit précédemment, le Sureau noir peut être confondu avec l'hièble qui est totalement toxique. Les baies, bien celles-ci puissent être toxiques sans préparation (propriétés vomitives ou laxatives), peuvent être consommées cuites (confitures, tartes, compotes) et aussi les fleurs (sirop, boissons, etc.).



#61