



Découvrir la ronce

Classification

Les ronces appartiennent à la famille des **Rosacées** et au genre **Rubus**. Il existe entre 400 et 1 000 espèces ou sous-espèces de ronces suivant les auteurs ! Cette diversité de taxons permet aux ronces d'être présentes sur tout l'hémisphère nord, des régions froides aux régions tempérées, du bord de mer balayé par les embruns au bord des glaciers à 2 300 mètres d'altitude ! Il est donc impossible de toutes les décrire ! On peut cependant citer **8 espèces indigènes** courantes en Europe occidentale : la ronce commune *Rubus fruticosus*, la ronce bleue *Rubus caesius*, la ronce des rochers *Rubus saxatilis*, la ronce naine ou des tourbières *Rubus chamaemorus*, la ronce arctique *Rubus arcticus*, la ronce hérissée *Rubus hirtus*, la ronce à feuilles d'orme *Rubus ulmifolius*, la ronce tomenteuse *Rubus tomentosum*.

Etymologie

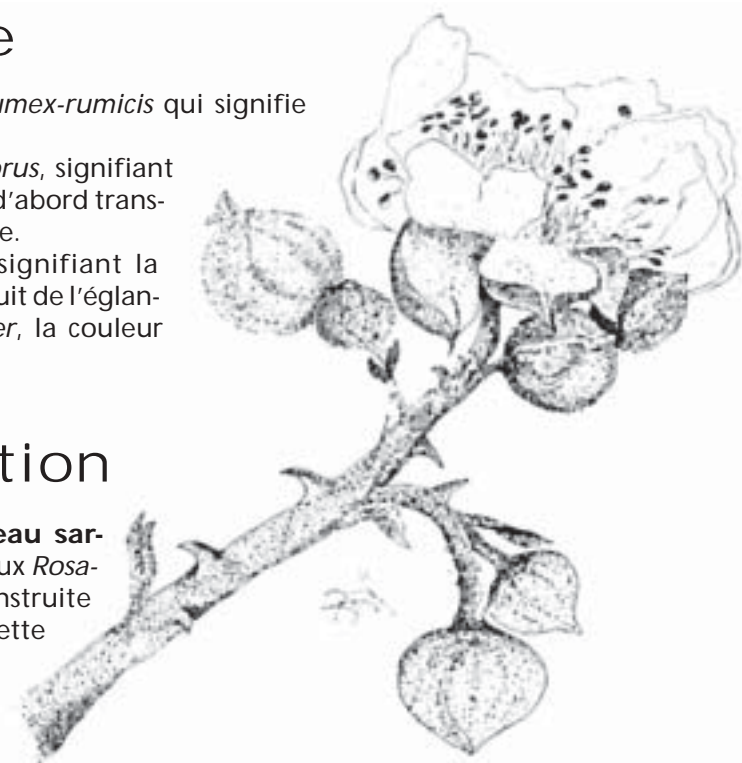
Ronce : vient du latin *rumex-rumicis* qui signifie dard.

Mûre : vient du latin *morus*, signifiant retard (floraison tardive) d'abord transformé en meure puis mûre.

Rubus : vient du latin signifiant la ronce, la framboise et le fruit de l'églantier. *Rubus* vient de *ruber*, la couleur rouge (couleur des fruits).

Détermination

La ronce est un **arbrisseau sarmenteux**. Appartenant aux *Rosacées*, la fleur se trouve construite selon le schéma propre à cette famille : 5 pétales, 5 sépales et de nombreuses étamines.





Mais ce qui caractérise avant tout la ronce, c'est la présence d'un manteau d'**épines** plus ou moins dense sur ses rameaux. Les épines jouent deux rôles principaux : la protection et la conquête de l'espace.

La défense est assurée contre certains herbivores (chèvres, ânes, cervidés) qui prélèvent les jeunes pousses et les feuilles mais ne touchent jamais aux tiges adultes ni aux vieilles feuilles couvertes d'épines. La conquête de l'espace est facilitée par tous ces appendices recourbés, permettant à la plante de s'élever à plusieurs mètres du sol à la recherche de lumière.

Le pied de la ronce produit des **turions** (pousses qui ont l'aspect d'une jeune asperge). Ceux-ci grandissent rapidement et se transforment en longs rameaux sarmenteux couverts d'épines. La fructification se produit généralement sur les rameaux de deux ans. La fleur produit la **mûre** qui est en fait un agglomérat de fruits appelé **drupe** (ou drupéole). Chaque drupe est disposée sur un réceptacle et ne contient qu'une seule graine. Enfin les feuilles sont le plus souvent composées de 3 à 7 folioles.

La ronce est utile pour la faune

La croissance rapide des ronces permet en quelques mois d'offrir un couvert sûr et abrité pour de nombreuses espèces : le muscardin (ou rat d'or) peut y construire son nid en boule, le lièvre peut s'abriter dessous, et quelques oiseaux typiques construisent leur nid dans cette enchevêtrement naturel : le troglodyte mignon et le bruant jaune par exemple. La pie grièche écorcheur peut se servir des grosses épines pour y empaler ses proies favorites. On appelle cela "les lardoirs".




Les mûres sont appréciées de nombreux oiseaux comme les grives, le merle noir, ou encore la fauvette à tête noire mais surtout du renard roux. Le renard est si friand des mûres qu'il en fait une grande consommation, et cela pour le plus grand bonheur de la ronce elle-même ! Les capacités germinatives des graines de mûres sont relativement faibles : autour de 20 % de réussite en temps ordinaire ; mais si les graines passent dans l'intestin du renard elles se trouvent ainsi dopées et alors 35 % d'entre elles donneront naissance à des plantules de ronce !



Les insectes ne sont pas en reste. La tige creuse de la ronce est utilisée par de nombreux insectes qui viennent y accomplir une partie de leur métamorphose en se nourrissant de la moelle tendre de leur hôte. C'est d'ailleurs à partir des tiges creuses de ronces que vous pouvez fabriquer un nichoir à insectes (voir notre fiche pratique sur " *Les nichoirs à insectes*").

Les nombreux usages de la ronce



Constituant autrefois des palissades naturelles de défense autour des habitations et des parcelles à bétail, la ronce est de nos jours utilisée à d'autres fins.

En agriculture

La culture de la ronce est relativement récente puisqu'elle a débutée au XIX^e siècle. Quelques espèces sont plus spécialement destinées à la production fruitière et à l'ornementation : la ronce odorante *Rubus odoratum*, mais aussi *Rubus deliciosus*, *Rubus canadensis*, *Rubus leucodermis*, etc. Pour une culture orientée vers la production fruitière, les meilleurs résultats sont obtenus dans une terre légère et profonde avec une bonne exposition. Cependant, la ronce s'adapte à tous types de sols et d'exposition. De plus, les fruits les plus parfumés et les plus aromatiques sont obtenus en sol sec et caillouteux et sont généralement issus des variétés épineuses. La multiplication de la ronce peut se faire par semis, stolons, marcottage, drageons et bouturage.

La récolte des mûres se fait généralement deux fois par semaine. La production de fruits peut être importante : jusqu'à 20 tonnes à l'hectare dans les conditions idéales de culture !

En artisanat

Les tiges de ronces peuvent être associées à de la paille pour former des vanneries : paniers par exemple. Ces vanneries sont appelées *paillassous*. Les mûres peuvent être utilisées comme teinture végétale et permettent de colorer facilement la laine et la soie.

Pour la gastronomie

Les mûres peuvent être utilisées en cuisine pour confectionner différents plats et boissons : plats de résistance, desserts, liqueurs, sirops, sauces... Voici deux exemples de recettes que vous pouvez réaliser :

Liqueur de mûres charentaise

Ingrédients :

500 g de mûres, un demi litre de cognac, 250 g de sucre, 2 verres d'eau.



Versez les fruits frais dans un grand bocal, recouvrez-les avec le cognac, refermez votre bocal en ayant soin d'enlever le caoutchouc et laissez macérer au soleil pendant 20 jours.

Brassez de temps à autre. Filtrez et exprimez tout le jus dans une terrine. Dans une casserole faites fondre le sucre dans l'eau et chauffez jusqu'à obtenir un sirop. Laissez refroidir avant de mélanger au jus obtenu (si vous versez votre sirop trop chaud, vous allez dénaturer le parfum du cognac fruité). Mettez en bouteilles bouchées et laissez vieillir 3 mois minimum avant dégustation.

Clafoutis de mûres

Ingrédients :

600 g de mûres, 200 g de raisins secs, 10 cuillerées à soupe de sucre, 7 cuillerées à soupe de farine, 6 œufs, 1 litre de lait, 1 pincée de sel, 1 bâton de vanille.

Mélangez ensemble la farine, le sucre, le sel et les œufs. Faites une fontaine au cœur de ce mélange et ajoutez doucement le lait bouillant. Délayez doucement le tout au fouet. Beurrez un plat à four et versez-y les fruits, le bâton de vanille coupé en 4 puis votre préparation farine + lait... Cuire à four chaud pendant 30 min environ.



Pour en savoir plus

- **Pour l'amour d'une ronce...**, B. Bertrand, Collection Le compagnon végétal. Volume 5. Ed. de Terran, 1997.
- **Guide des fleurs sauvages**, R. Fitter, A. Fitter & M. Blamey, Collection "Les compagnons du naturaliste", 6^e édition, Ed. Delachaux & Niestlé, 1997.

Cette fiche pratique a été réalisée en grande partie grâce à l'ouvrage de Bernard Bertrand : "Pour l'amour d'une ronce" éditions de Terran. Les illustrations sont extraites du même ouvrage.



Pour plus d'informations : ALLO REFUGES LPO 05 46 82 12 34 ou REFUGES LPO - Corderie royale - BP 90263 - 17305 Rochefort cedex
Noubliez pas de consulter les pages "Jardins d'oiseaux" du catalogue LPO, la rubrique REFUGE LPO de *L'OISEAU* magazine et du site www.lpo.fr

