

FICHE TECHNIQUE de l'arbousier

GENERALITES	
Autres noms communs	Arbre aux fraises
Nom scientifique	Arbutus unedo
Famille des	Éricacées
Comestible	Oui
Méditerranéenne	Oui
Protégée	Non
Toxique	Non
Altitude	30 – 800 m
Type de végétal	Arbre
Type de racine	Pivotante
Taille	4/5 mètres de haut
Habitat	garrigue boisée, en sols acides, riches, bien drainés et ensoleillés Très présent en zone subericole.
Répartition	Bassin méditerranéen occidental.
Origine	Bassin méditerranéen
Étymologies	Unedo : du latin 'un edo' (je n'en mange qu'un)
Arbousier	du celte 'arbois' (bois austère)
Récolte du fruit	octobre – février.
L'écorce	gris brunâtre à la base, devient rougeâtre à la partie supérieure des branches.
Ses feuilles	à bordure dentée d'une dizaine de centimètres de long sont persistantes ovales, alternes, vert foncé luisant au-dessus, vert pâle dessous. Elles sont riches en tanins.
Les fleurs	blanc-verdâtre, en forme de clochettes blanches pendent en grappes et apparaissent en septembre-octobre, en même temps que les fruits.
Le fruit	rouge orangé à maturité est une baie charnue, sphérique, à peau rugueuse, couverte de petites pointes coniques (l'apparence est proche de celle du litchi). C'est un fruit comestible, sans goût très prononcé, qui est mûr en automne/hiver. La chair est molle, un peu farineuse, acidulée et sucrée, et elle contient de nombreux petits pépins. Les fruits mettent un an pour arriver à maturité.
Autre	Le fruit cru possède une très légère toxicité : consommé en trop grande quantité, il peut induire des coliques bénignes et des vomissements.

PROPRIETES MEDICINALES

Feuilles	Astringentes, Diurétiques, Antiseptiques des voies urinaires. Utilisées en décoction. Les feuilles et l'écorce servaient au tannage des peaux.
Feuilles et Fruits	Anti-inflammatoires, Antirhumatismales, diurétiques.
Fruit	Goût agréable, mais fade, en confiture proche du coing, Saveur : douce, légèrement acidulé et farineuse. Les arbusces peuvent être cuisinées en confiture, gelée, compote. On peut en faire du vinaigre, de la liqueur ou du vin. On sait que l'arbusce était utilisée pour faire des alcools au Moyen-âge. Actuellement, l'arbousier attire l'attention de nombreux chercheurs à travers le monde, principalement pour ses valeurs nutritives et médicinales. La concentration en vitamine C de ses fruits est 30 fois supérieure à celle de l'orange, 25 fois celle de la fraise et 5 fois celle du kiwi. Leur teneur en vitamine E excède celle du blé, du maïs et de la fève de soja.
Le bois	Possédant un grain très fin, brun/rouge, il est utilisé en ébénisterie et en tournage. Aussi en marqueterie.
Les fleurs	Elles favorisent la transpiration et sont donc antipyrétiques (aident à réduire la fièvre). Produisent un miel amer.
Les racines	Sont utilisées en décoction contre l'hypertension et l'artériosclérose.



L'arbousier : un défi pour notre territoire et nos forêts à développer ensemble.