

Rosa canina

Le fruit du rosier

Sans pollinisation ni fécondation, rien ne se passe. Mais si celles-ci ont eu lieu et que le rosier reste en terre, il forme à la fin de l'été des fruits: les cynorrhodons. Chez l'églantier, ils ont une forme allongée.

TEXTE **Regula Lienin** ILLUSTRATION **Jasmin Hofmann**

Le monde des fleurs et des plantes fascine non seulement par son immense diversité. Leur cycle de croissance est tout aussi intéressant, de la pousse à la floraison, puis au flétrissement. Au cours de ce processus, elles connaissent souvent une transformation remarquable; parfois, après s'être fanées, elles disparaissent entièrement de la surface, avant de reprendre leur cycle de croissance après une période de repos. Après une pollinisation ou une fécondation, certaines forment, après la floraison, d'imposantes capsules de graines ou des infrutescences. C'est le cas de l'églantier, que l'on trouve un peu partout en ce mois de septembre. Et parce que ses fruits brillent d'un rouge à l'orange éclatant, ils attirent particulièrement le regard à cette époque où les feuilles commencent à tomber.

Elle est aussi très répandue. L'églantier – *Rosa canina* – serait l'espèce sauvage la plus commune du genre *Rosa* en Europe centrale. Cet arbuste caduc forme de longues branches et de longs rameaux retombants, munis d'épines, et peut atteindre jusqu'à quatre mètres de hauteur. Il produit des fleurs rose pâle à roses, composées de cinq pétales et de nombreuses étamines, réunies par groupes pouvant compter jusqu'à dix. L'églantier est une rose relativement simple, à l'image d'autres rosiers sauvages à fleurs non doubles, et il est possible que son nom allemand (Hundsrose) fasse allusion à cette caractéristique. En effet, le terme «chien» était autrefois employé pour désigner quelque chose de moindre valeur. Une autre explication veut que l'églantier, ou ses fruits, ait autrefois été utilisé comme remède contre la rage.

Démangeaisons causées par les akènes

Le cynorrhodon est, comme la fraise, un fruit dit multiple et riche en vitamines. Ses nombreux akènes, qu'il contient avec la pulpe, peuvent provoquer des démangeaisons au contact de la peau et doivent être retirés avant consommation. L'huile de graines de cynorrhodon qui en est extraite est riche en acides gras oméga-3 et utilisée pour les soins de la peau. Chez nous, les cynorrhodons sont surtout connus sous forme de tisane ou de confiture. En Franconie, en Allemagne, une pâtisserie est traditionnellement garnie de leur pulpe, tandis qu'en Suède, leurs fruits servent à préparer une soupe. Ils sont également mentionnés en accompagnement de plats de gibier, comme condiment.

En médecine naturelle, le cynorrhodon reste apprécié pour sa richesse en vitamine C et ses propriétés anti-inflammatoires contre l'arthrose et les douleurs articulaires. En cas de troubles de la vessie ou des reins, une tisane de cynorrhodon peut servir de remède maison. Réduit en poudre, il s'ajoute au yaourt ou au muesli. Moins connu: ses fruits peuvent aussi être consommés crus. Ils sont mûrs lorsqu'ils deviennent rouges. Après les premières gelées, leur peau devient fade et farineuse, mais ils restent comestibles et constituent une nourriture importante pour les oiseaux et les mammifères.

Les cynorrhodons sont généralement elliptiques ou ovoïdes, et de tailles variées. Dans le commerce de gros de fleurs, on trouve aussi des cynorrhodons dits 'Pumpkin' qui, comme leur nom l'indique, ont des fruits ronds et orange. En principe, toutes les roses peuvent former des fruits, à condition de ne pas finir auparavant comme fleurs coupées dans un vase. Les rosiers de jardin à fleurs très doubles font toutefois exception. Si l'on souhaite donc obtenir des cynorrhodons, mieux vaut choisir des rosiers sauvages comme *Rosa rugosa*, *Rosa glauca* ou *Rosa pimpinellifolia*.

TRADUCTION AUTOMATIQUE

Cette traduction de l'article «Die Frucht der Rose» de Fleuriste 10/2026 a été réalisée avec l'aide de ChatGPT.