AUBÉPINE À UN STYLE

Crataegus monogyna

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2025

Description rapide

> Arbuste de 2 à 10 mètres

> Rameaux épineux

> Feuilles variables (hybridations fréquentes)

> Cinq pétales blanchâtres

> Fruits rouges tels de ‘mini pommes’

Description

Éléments clefs	Identification
Milieux	Fourrés, haies, lisières, bois clairs
Fréquence	Commun
Herbacé / ligneux	Plante ligneuse
Taille	Jusqu’à 10 mètres de hauteur
Port / Tige	Arbuste à tronc s’écaillant avec l’âge et avec des rameaux épineux
Feuilles	Divisées en 3 à 5 lobes plus ou moins dentés et obtus au sommet
Fleurs	En corymbe, de couleur blanche ou rosée, sur des rameaux courts. Cinq sépales triangulaires à allongés, réfléchis à dressés. Un seul style chez cette espèce
Graines	Une graine par fruit
Fruits	Une drupe rouge
Pilosité générale	Plante glabre dans toutes ses parties (sauf parfois les jeunes rameaux)
Divers	Genre mellifère
Saveur	Les fruits, nommés cenelles, sont assez farineux et ont une faible saveur sucrée
Cycle et floraison	Vivace, pouvant vivre 500 ans. Floraison en avril-mai après les prunelliers mais les cenelles arrivent à maturité avant les prunelles, déjà en septembre
Distribution	L’aubépine à un style occupe l’Afrique du nord, l’Europe, l’Asie mineure et occidentale. Elle se rencontre sur sol sec à trophie variable. Cette espèce ne dépasse pas 1800 mètres en altitude
Statut	Aucun statut de protection connu
Ecologie	http://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-19472-ecologie

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2025

Dénomination & classification

Éléments clefs	Identification
Nom scientifique	*Crataegus monogyna Jacq.* 1775
Famille	Rosacées *(Rosaceae)*
Noms vernaculaires	Arbre de mai, Cenellier, Épine blanche
Etymologie	« Crataegus » : nom latin de l'azérolier, aubépine orientale « monogyna » signifie : qui n'a qu'un style, donc une seule graine
Classification	Voir la classification APG III

Utilisations alimentaires

Éléments clefs	Identification
Appréciation générale	Les fruits de l'aubépine, les « cenelles », sont farineux et assez fades. Ils ont été utilisés dans la confection de farine. Feuilles jeunes et fleurs se consomment également.
Parties utilisées	
Feuilles	Les toutes jeunes feuilles vert clair peuvent être ajoutées aux salades composées
Sommités fleuries	Les sommités fleuries sont principalement utilisées pour préparer une tisane bonne pour le cœur (elle est un régulateur du rythme cardiaque). Les pétales peuvent décorer les salades
Fruits	Les cenelles peuvent être transformées en purée et ajoutées à de la farine pour confectionner des biscuits, des galettes et des bouillies
Confusions possibles	
Aubépines diverses (Crataegus sp.)	Nombreuses espèces dans le genre qui s'hybrident fréquemment et donc la taxonomie est compliquée. Les propriétés alimentaires et médicinales de l'aubépine à un style sont valables pour les autres espèces, en tout cas européennes, du genre Crataegus

Récolte & conservation

Séchage : Les sommités fleuries, cueillies en mai, peuvent être séchées et consommées en tisane toute l'année

Composition

Les fleurs renferment des flavonoïdes et les fruits des procyanidines

La plante fraîche présente une odeur légèrement désagréable (due à sa teneur en amines), qui disparaît à la

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2025

dessication.

Plus d'infos, images & vidéos

- Fiche botanique du site Tela Botanica
- *Crataegus monogyna* sur Google images
- *Crataegus monogyna* sur Wikipedia

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2025