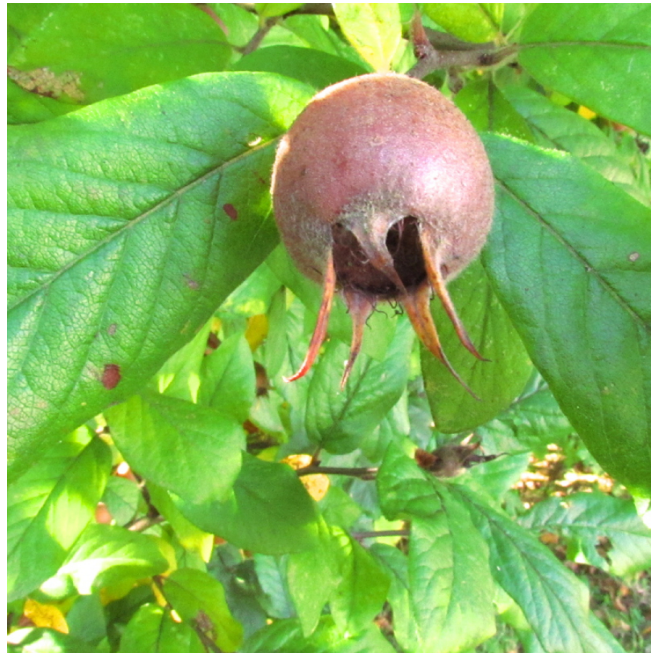


NÉFLIER

Mespilus germanica (=Crataegus germanica)



Description rapide

- > Gros fruits charnus bruns, arrondis en toupie tronquée au sommet.
- > Grandes fleurs blanches à 5 pétales
- > Feuilles à bords dentés
- > Arbuste tortueux
- > Rameaux épineux (sauf pour les formes cultivées)

Description

| Éléments clefs | Identification |
|--------------------|---|
| Milieux | Fourrés, haies, forêts, sur des sols plus ou moins acides. Cultivés pour ses fruits comestibles. |
| Fréquence | Assez commun à rare |
| Herbacé / ligneux | Ligneux |
| Taille | Atteint 6 m. |
| Port / Tige | Arbuste tortueux, à rameaux épineux. Ecorce écailleuse. Les formes cultivées n'ont pas d'épines sur les branches. |
| Feuilles | Feuilles à bord entier ou denticulé. Vert foncé au dessus, grises et poilue au revers. Alternes. |
| Fleurs | Grandes fleurs blanches parfois nuancées de rose qui semblent presque collées au rameau. Fleurs solitaires, à 5 pétales, environ 3 cm de diamètre. |
| Fruits | Fruit charnu, assez gros, arrondi en toupie et tronqué au sommet. Il renferme 5 noyaux. Son aspect fait penser à une petite pomme. La nèfle est brun verdâtre puis lorsqu'elle est blette, elle est brun rougeâtre. Les 5 sépales persistent, secs, au sommet de la nèfle. Les formes cultivées ont des fruits très grands. |
| Pilosité générale | Fruits pubescents. Feuilles légèrement pubescentes au dessous. Poils rugueux sur les branches. |
| Divers | Mellifère Résiste bien au froid (-20°C) Autofertile |
| Cycle et floraison | Floraison de mai à juin. Fructification d'octobre à novembre. |
| Distribution | Europe méridionale et orientale. Indigène dans la Grèce, la Thrace, la région du Caucase et la Perse. |
| Statut | Aucun statut de protection connu |

Ecologie

<http://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-19422-ecologie>

Dénomination & classification

| Éléments clefs | Identification |
|--------------------|--|
| Nom scientifique | <i>Mespilus germanica</i> (=Crataegus germanica) L. |
| Famille | Malacées (<i>Malaceae</i>) |
| Noms vernaculaires | Néflier commun, Néflier d'Allemagne, Aubépine d'Allemagne, mêler, mespoulo, nesplier, mesplier. Les fruits sont parfois appelés « mesles ». |
| Étymologie | <i>Mespilus</i> : mesos et pilos en grec: la balle. En référence à la forme du fruit. <i>germanica</i> : d'Allemagne, en latin |
| Classification | Voir la classification APGIII |

Utilisations alimentaires

| Éléments clefs | Identification |
|---|--|
| Appréciation générale | Les fruits du néflier, une fois blets, ont une pulpe onctueuse et sucrée |
| Mise en garde | Il faut attendre les premières gelées pour consommer les nèfles, fruits du néflier. Sans ces gelées qui permettent de ramollir et de faire fermenter légèrement les fruits, ceux-ci sont immangeables. |
| Parties utilisées | |
| Fruits | Une fois devenues blettes après une bonne gelée hivernale, les nèfles sont consommées telles quelles (sans oublier d'en recracher les gros pépins !) ou peuvent être transformées en confiture, pâtes de fruits, limonades et liqueurs. En purée, les nèfles offrent un accompagnement original à la viande et au gibier. Elles constituent également un bon ingrédient pour parfaire gâteaux, tartes et biscuits. |
| Confusions possibles | |
| Néflier du Japon (<i>Eriobotrya japonica</i>) | Fruits jaunes et charnus. Grandes feuilles de 20 à 25 cm. Fleurs blanches réunies en petites grappes. |

Récolte & conservation

Récolte:

Les fruits du néflier se récoltent en général après les premières gelées.

Les anciens récoltaient parfois les nèfles encore bien fermes, les entreposaient dans du regain (dernier foin de l'année) et les y laissaient mûrir.

Aujourd'hui, il est également possible de les faire mûrir en les mettant une nuit au congélateur. Cette « gelée » artificielle permet de ramollir les fruits encore fermes.

Conservation:

Par **fermentation** (liqueur et vin), par ajout de **sucre** (confiture, gelée) ou par **congélation** (purée, nèfles entières), les nèfles peuvent être consommées toute l'année.

Composition

Tanins, pectine, acides organiques

Plus d'infos, images & vidéos

- [Fiche botanique du site Tela Botanica](#)
- [Mespilus germanica sur Google images](#)
- [Mespilus germanica sur Wikipedia](#)
- [Très bonne vidéo](#)