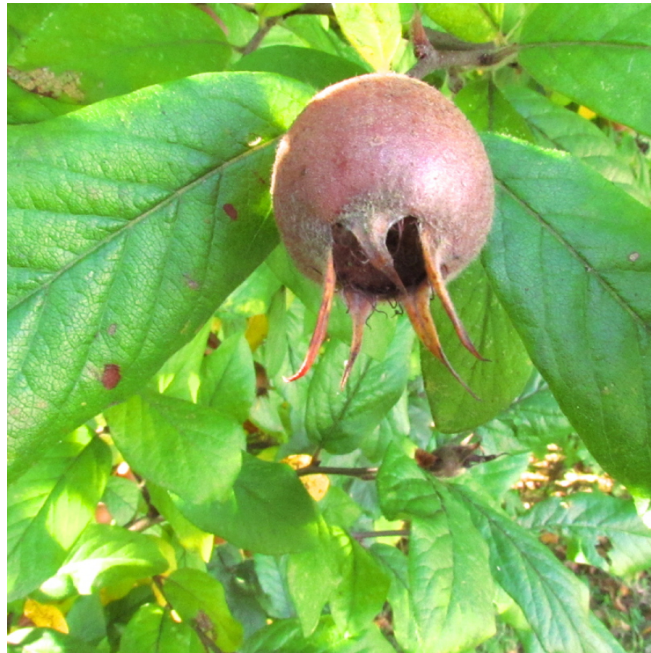


# NÉFLIER

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	<a href="#">Voir la classification APGIII</a>

## 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 <b>attendre les premières gelées</b> 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](#)