

# RONCE

Rubus fruticosus



## Description rapide

- > Tiges épineuses rampantes et grimpantes
- > Mûres rouges puis noires-bleuâtres à maturité
- > Fleurs blanches ou roses à 5 pétales
- > Lisières des bois, bord des chemins

## Description

Éléments clefs	Identification
Milieux	Landes, lisières des bois, bord des chemins.
Fréquence	Assez commun
Herbacé / ligneux	Faiblement ligneux
Taille	Atteint 1,5 m
Port / Tige	Tiges épineuses, rampantes, couchées ou grimpantes, dressées ou arquées, anguleuses et rougeâtres. Les épines se détachent facilement.
Feuilles	Feuilles piquantes à 3 à 7 folioles ovales, pointues, dentées, partant d'un même point.
Fleurs	Fleurs blanches ou roses à 5 pétales, 5 sépales et beaucoup d'étamines.
Graines	Chaque graine est entourées de chair juteuse.
Fruits	La mûre (fruit) est composée de 10 à 50 petites sphères charnues, d'abord rouges puis noires-bleuâtres. Toutes soudées entre elles, en boule, pour former la mûre.
Cycle et floraison	Plante vivace avec tiges bisannuelles. Floraison en juin-juillet
Distribution	Europe centrale et nord-occidentale
Statut	Aucun statut de protection connu
Ecologie	<a href="http://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-58089-ecologie">http://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-58089-ecologie</a>

## Dénomination & classification

Éléments clefs	Identification
Nom scientifique	<i>Rubus fruticosus</i> L.
Famille	Rosacées ( <i>Rosaceae</i> )

Éléments clefs	Identification
<b>Noms vernaculaires</b>	Ronce commune, ronce des bois, ronce des haies, mûrier des haies, mûrier sauvage, ronce ligneuse
<b>Étymologie</b>	<i>Rubus</i> : vient de <i>ruber</i> : rouge, en latin <i>fruticosus</i> : vient de <i>frutex</i> : buisson, en latin
<b>Classification</b>	<a href="#">Voir la classification APGIII</a>

## Utilisations alimentaires

Éléments clefs	Identification
<b>Appréciation générale</b>	Les fruits sont charnus, juteux et sucrés. La jeune tige est tendre et légèrement sucrée et les jeunes pousses légèrement astringentes.
<b>Mise en garde</b>	Pour consommer la plante crue (fleur ou fruit), préférer la récolte en milieu sauvage à minimum 1 mètre du sol afin d'éviter les risques d'échinococcose.
<b>Parties utilisées</b>	
<b>Fruits</b>	Les mûres se mangent crues, saupoudrées d'un peu de sucre ou dans des yaourts. Elles servent également à confectionner de savoureuses confitures et gelées, tartes et gâteaux, sirops, liqueurs, vins et vinaigres.
<b>Fleurs</b>	Les fleurs se mangent crues et décorent les salades
<b>Tiges</b>	Les jeunes tiges pelées se grignotent telles quelles.
<b>Jeunes feuilles</b>	Les jeunes feuilles servent surtout à réaliser de la tisane. Les feuilles, légèrement fermentées puis séchées, offrent une infusion qui rappelle le thé noir.
<b>Confusions possibles</b>	
<b>Autres espèces de ronces</b>	Toutes sont consommées de la même manière

## Récolte & conservation

### Conservation:

Les **fruits** se conservent dans l'alcool ou le sucre. Ils peuvent être également congelés.  
Les **feuilles** peuvent être séchées.

## Composition

Les feuilles sont riches en tanin et renferment également des flavonoïdes et des triterpènes  
Les fruits contiennent des sucres, de la pectine et des acides organiques

## Plus d'infos, images & vidéos

- [Fiche botanique du site Tela Botanica](#)
- [Rubus fruticosus sur Google images](#)
- [Rubus fruticosus sur Wikipedia](#)
- [Faire des ficelles et liens en ronce](#)