



AWANS BIODIVERSITE 52

Néflier - *Mespilus germanica*

Le nom scientifique du néflier vient du grec « mesos » (moitié) et « pilos » (balle).



Source : www.savatte.com

PORT :

Arbuste de 2 à 4 m de hauteur, à port tortueux.

ECORCE :

Ecorce à la structure écailleuse.

FEUILLES :

Feuilles alternes vert pâle, de grande dimension et de forme elliptique. Leur face inférieure a un aspect duveteux.

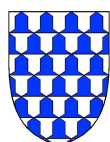
FLEURS :

Fleurs solitaires d'assez grande dimension (3-4 cm) apparaissant fin mai. Elles sont autofécondes (un sujet isolé peut fructifier sans difficulté).

FRUITS :

La nèfle est un fruit comestible de forme sphérique pouvant atteindre 6 cm de diamètre. Elle a la peau duveteuse et se consomme blette.

Le néflier appartient à la famille des Malacées tout comme le poirier, le pommier, ou encore l'aubépine.



Si aujourd'hui le néflier passe pour une espèce « rare », on le retrouvait fréquemment dans les jardins du Moyen Age ou de la Renaissance. C'est réellement à l'aube de la période industrielle que le néflier est tombé dans l'oubli. D'ailleurs, jadis, on utilisait ses feuilles, riches en tanin, pour le traitement des cuirs.



Source : photo N. GERARD

La nèfle, détail

Le néflier pousse sur tous types de sols (pas trop riches si possible) et ne demande ni beaucoup de place, ni beaucoup de soin. Il préfère tout de même les endroits ensoleillés.

Dès les temps anciens, on accorde au néflier des propriétés médicinales. Durant l'Antiquité, on lui confère la propriété de réguler le transit intestinal. Au Moyen Age, il constitue réellement un remède miracle contre la fièvre, les affections rénales et buccales. Il permet la purification du sang. A l'heure actuelle, on peut s'accorder sur le fait que la nèfle possède des propriétés astringentes, qu'elle renferme de nombreux oligo-éléments, de la vitamine B et C et qu'elle est riche en fibres.

Il est possible de préparer du vin à base de nèfle. Ce fruit peut aussi entrer dans la composition de gelées ou de nombreux desserts.

