

<http://menouetsesvoisinsdargonne.fr/spip.php?article1409>

**Editorial**

# **La ronce.**

- Revue N°93 -

Date de mise en ligne : vendredi 31 décembre 2021

---

**Copyright © Sainte Ménehould et ses Voisins d'Argonne - Tous droits**

**réservés**

---

Trophée des chemins buissonniers, abondante en Argonne, la mûre sauvage est le fruit de la ronce, ce petit arbrisseau qui pousse en toute liberté au bord des chemins et que tout le monde connaît avec satisfaction et plaisir.

La mûre est présente depuis l'antiquité. Les Celtes la considéraient déjà comme une plante sacrée et pourvue de pouvoirs médicaux et magiques. La mûre sauvage favorisait la guérison et permettait de rester en bonne santé mais plus encore, elle attirait la protection et la richesse.

Déjà au 1er siècle, Pline l'ancien utilisait la mûre sauvage comme toutes les parties de la plante, chacune des parties ayant un usage, les fruits bien évidemment, mais aussi les feuilles et les racines. Elles soignaient de nombreux maux tels les ulcères, la toux, les plaies et les fièvres.

Au Moyen Age, la mûre entrait dans la composition d'un vin monastique, très apprécié par les moines (elle peut surmonter des variations climatiques jusqu'à " 25°). Dans le calendrier républicain, le 9èjour du mois de thermidor est dénommé jour de la mûre (27 juillet).

La ronce pousse sur les bords des chemins, les talus mais elle grandit aussi dans les espaces déboisés, les haies ou les landes. Par son côté prolifique, elle protège les sols de l'érosion, les aère, les nourrit et procure un refuge aux grands et petits animaux.

Un professionnel de santé m'assure qu'elle jouait un rôle important dans la protection du système cardio-vasculaire et était diurétique de surcroît. La ronce soulage les irritations de la gorge, mais attention, avant de sélectionner vos fruits, il faut prendre une petite précaution : il faut les récolter en hauteur pour éviter les maladies propagées par l'urine des animaux (renard en particulier) et de préférence les cueillir le matin, les rincer sans les laisser tremper.

Vous pouvez également les congeler ou transformer leur jus en sorbet ou en liqueur. Naturellement, elles sucent juste ce qu'il faut les yaourts et le fromage blanc. En poêlée, n'en parlons pas, avec le gibier ou le foie de veau, c'est régal d'accompagnement.

Invitez vos amis et faites-leur partager une tarte aux mûres pour terminer un repas, cela sera sans doute un souvenir inoubliable et peu coûteux.

La nature est une source de bienfaits quand on sait en profiter. Incontestablement, la nature, à chaque buisson, met le couvert devant nous mais n'oublions pas, *qui jette des ronces dans le jardin du voisin ne doit pas s'étonner de les voir pousser dans le sien*. Bon appétit !

Patrick Desingly, Président.

**Le Petit Journal vous souhaite  
une bonne et heureuse année**