

Rosier sauvage

Rosa sp.

Famille : Rosacées

Intérêt de cette plante

Propriétés médicinales

Le fruit (cynorhodon) du **rosier sauvage**, riche en vitamine C, prévient les rhumes et les gripes. Il contient des antioxydants intéressants et aurait des propriétés anticancérigènes. Tonique, son astringence sert à lutter contre les inflammations des muqueuses, dont celles de la gorge et des yeux. Une infusion des feuilles ou des fruits soigne la diarrhée et constitue un léger diurétique. Les pétales resserrent les pores de la peau et en raffermissent le grain. L'huile essentielle de rose est en demande en aromathérapie.



Utilisations culinaires

Les pétales peuvent être utilisées fraîches en salade ou pour faire du sirop, du vinaigre, de la confiture, de la gelée, des liqueurs, de la limonade, de la tisane, du yogourt, des desserts de toutes sortes, etc. Les fruits peuvent être employés de la même manière que les pétales mais généralement on en fait du vin ou des confitures. Les fruits sont très riches en vitamine A et C. La dose de vitamine C dépasse de loin celle des légumes et des fruits sauvages ou cultivés. On y retrouverait également de la vitamine B et K, de la niacine, des acides citrique et malique, 20 à 30 % de pectine, du glucose, des résines et des traces d'huiles essentielles. Les feuilles et les pétales donnent aussi un thé doux.

Autres utilisations

Le rosier rugueux (*Rosa rugosa*) est utilisé comme plante ornementale, sur les bords de route ou comme brise-vent de par sa grande résistance au sel et au gel. Il peut aussi servir dans les jardins ou comme haie défensive pour clôturer un champ.

L'huile essentielle de rose s'utilise en parfumerie, dans le secteur des cosmétiques et à d'autres fins (pot-pourri, parfum d'ambiance, etc.). L'eau de rose est aussi employée pour confectionner des cosmétiques. Dans certains pays, les fleurs peuvent être utilisées pour faire de la teinture.

Description

Plusieurs espèces de rosier existent au Québec mais toutes les espèces ont les caractéristiques suivantes :

Tige : Tiges plus ou moins armées d'aiguillons selon les espèces et les formes, certaines en étant dépourvues.

Feuilles : Feuilles alternes, composées, à folioles dentées et opposées.

Fleurs : Fleurs roses, parfois blanches, généralement formées de 5 grandes pétales, de 5 longs sépales souvent poilus, de plusieurs étamines et de plusieurs pistils.

Fruits : Fruits, appelés cynorhodons, charnus, rouges ou orangés, souvent surmontés des sépales persistants.



Habitat

Milieus utilisés par l'espèce

Il existe plusieurs espèces de rosier et chacune a un habitat privilégié. En général, les rosiers préfèrent des endroits ensoleillés ou mi-ombragés tels que les friches, les lisières des bois, des chemins et des rivières. Le rosier inerme (*Rosa blanda*) et le rosier de Virginie (*Rosa virginiana*) pousse bien dans les champs en friche, les talus d'éboulis et les prairies côtières. Le rosier églantier (*Rosa eglanteria*) croît également dans les champs en friche. Le rosier brillant (*Rosa nitida*) et le rosier palustre (*Rosa palustris*) préfèrent les endroits humides et le rosier rugueux (*Rosa rugosa*) se retrouve en massifs importants le long du fleuve Saint-Laurent et en bord de mer.

Récolte

Quand?

Les feuilles se récoltent au printemps. Les fleurs sont cueillies au printemps et à l'été, lorsqu'elles sont épanouies, encore jeunes, non fanées ou flétries. Les fruits (cynorhodons), vers la fin de l'automne jusqu'au début de l'hiver, vers la mi-septembre ou après les premières gelées qui attendrissent les fruits.

Comment?

La récolte en milieu naturel peut être exigeante car les cueilleurs doivent visiter souvent les arbustes afin de cueillir les fleurs matures. En Nouvelle-Zélande, dans les plantations, les cueilleurs récoltent en moyenne 3 kg/h (maximum de 6 kg/h) soit entre 200 et 400 fleurs. Ces rendements ont été pris dans une plantation de rosier et il faut s'attendre à un rendement inférieur en milieu naturel.

Les fleurs se cueillent par une journée ensoleillée, une fois la rosée séchée, lorsqu'elles sont en boutons ou au début de leur éclosion. Il faut les mettre au frais très rapidement et elles ne se conservent pas longtemps. Elles doivent être distillées le plus rapidement possible ou conservées selon d'autres méthodes. Les fruits sont récoltés à la main le matin et il faut faire attention à les garder entiers pour préserver leurs propriétés et leur apparence.



Conditions pour une cueillette durable

La récolte des fleurs, même intensive, ne semblerait pas nuire aux espèces puisque ces arbustes sont vivaces.

Transformation (Voir section III, Transformation des PFNL : Produits aromatiques)

Les fleurs doivent être séchées le plus tôt possible afin de garder toutes leurs propriétés. Détacher les pétales du cœur et laisser les pétales au soleil par temps sec et chaud (maximum 35°C) pour une courte période. Les pétales peuvent aussi être séchés à l'ombre à une température entre 25 et 28 °C. La pièce doit être bien aérée et tiède. Il est important de déposer les pétales pour le séchage sur du papier de riz ou un moustiquaire non métallique car le métal pourrait altérer leur fragrance. Il existe plusieurs méthodes de séchage mais l'important est dans la rapidité du séchage.

Pour les fruits, il est possible de débiter le séchage au soleil et de le terminer dans un séchoir à chaleur artificielle. Les fruits sont déposés en une couche mince avec une température maximale de 35 °C. Les fruits peuvent aussi être congelés.

En herboristerie, les fleurs, les feuilles et les fruits peuvent être transformés en teinture, en huile, en lotion, en sirop et en crème. Les rosiers du Québec ne concurrencent pas les rosiers habituellement utilisés pour la conception de l'huile essentielle et de l'eau florale. Les fruits sont aussi employés afin de confectionner de la gelée, de la confiture, du vinaigre, de la liqueur et des desserts.

Entreposage

Les parties séchées doivent être entreposées dans des endroits secs, frais et à l'abri de la lumière pour maximiser la fraîcheur du produit. Les fruits se gardent pour un maximum d'un an. Il faut faire bien attention lors du transport pour ne pas écraser les fleurs afin qu'elles gardent leur apparence. Les pétales, même bien séchés, perdent rapidement leur fragrance et leurs propriétés curatives. Il est important de les conserver à la noirceur et dans un contenant hermétique.

Mise en marché

Réglementation (Voir section III, Réglementation : Produits aromatiques)

Facteurs importants pour la mise en marché du produit

Il n'y a pas de données sur la qualité exigée mais les transformateurs préfèrent toujours que le produit soit frais et bien nettoyé afin de réduire le temps de préparation avant de le cuisiner ou le transformer.

Marché

Le marché international est saturé par des cultivars tels que *Rosa centifolia* (Corse, France, Maroc) et *Rosa Damascena* (Turquie, Bulgarie), le premier occupant le marché des eaux florales et le deuxième, celui des huiles essentielles. Les roses sauvages ne font pas le poids face à cette concurrence.

Au Québec, les magasins spécialisés, les herboristes et les fabricants d'huiles essentielles auraient des problèmes à trouver des fruits certifiés biologiques et épépinés. Pour les tisanes, on utilise le bourgeon, la fleur complète ou les pétales des roses rouges ou roses. Il ne semble pas y avoir de variétés spécifiques exigées. Les tisanes ne semblent pas être un marché important.

Valeur marchande

Les fruits de *Rosa canina* se vendent 6 \$/50 g et 50 \$/kg chez Richters (Ontario) et 75 \$/kg (fruits biologiques) à l'herboristerie La Bottine aux herbes de Montréal. À cette même herboristerie, les fleurs de *Rosa gallica* s'élèvent au prix de 84,90 \$/kg. La fleur du rosier rugueux est achetée 13 \$/kg et le fruit, environ 10 \$/kg séché et épépiné.

