

Le Genévrier commun

un conifère piquant aux baies tendres

Dimanche Ouest-France, Morbihan

Publié le 09/03/2025 à 10h06

Arbres du Morbihan. Ouest-France vous propose une série en huit volets pour rappeler la diversité, la beauté et l'utilité des arbres enracinés en Bretagne sud. Une invitation à la contemplation, à l'orée du printemps.



Le Genévrier commun est un arbre que l'on retrouve dans la Bretagne sud. © Christian Fontaine

Et si l'on prenait un peu de hauteur, en ces temps troublés ? Et une grande respiration. *Ouest-France* vous propose une série en huit volets pour rappeler la diversité, la beauté et l'utilité des arbres enracinés en Bretagne sud, et qui peuplent en particulier le Morbihan. L'orée du printemps invite à leur contemplation, et au rappel de leur importance capitale dans nos paysages, comme le rôle invisible qu'ils jouent pour réguler le climat, atténuer les pics de chaleur, et préserver des réservoirs de biodiversité.

Ce rendez-vous hebdomadaire est à retrouver chaque dimanche, sur [ouest-france.fr](https://www.ouest-france.fr) et dans *Dimanche Ouest-France*, du 9 mars au 27 avril 2025. Il est à nouveau proposé par Patrick Camus et Christian Fontaine, scientifiques et enseignants de formation, avec le concours d'Alexandre Crochu et Dominique Pirio, forestiers, respectivement au Parc naturel régional golfe du Morbihan et à France Nature Environnement.

Le Genévrier commun, *Juniperus communis*, inaugure la série avec ce premier volet.

Un conifère piquant

Le Genévrier commun, jenevered en breton, est un conifère arbustif, buissonnant et piquant d'un à deux mètres de hauteur. Il peut être rampant, chétif ou dressé, selon son environnement. Chez les sujets âgés, il peut atteindre 12 mètres et vivre jusqu'à 2 500 ans.

Avec l'If commun, ce sont les deux seuls conifères indigènes de Bretagne. Tous les autres conifères bretons, pins, sapins, épicéa, cèdres, cyprès... ont été introduits par l'homme.

Ce genévrier croît dans les landes, les haies et les bois. Présent largement dans l'hémisphère nord, il est cependant plutôt rare en Bretagne et ses signalements sont peu fréquents, à tel point qu'il n'a plus été recensé à l'état naturel que dans six communes du Morbihan depuis vingt ans. Pourtant il est très rustique et frugal mais aime les terrains ouverts, bien éclairés. Les landes qui évoluent en boisements ne lui laissent que peu de chances de s'implanter en Bretagne, ce qui pourrait expliquer sa rareté. Ses noms, *Juniperus* en latin, et jeneprus chez les Celtes, soulignent son âpreté.



Un exemple d'un rameau de Genévrier commun.

© Christian Fontaine

Des baies tendres à maturation lente

En tant que plante dioïque, les pieds femelles portent des petits cônes de fleurs femelles. Une fois fécondées, par le pollen des cônes mâles, aux écailles jaunâtres, elles donnent des fruits verts et globuleux qui grossissent la seconde année. Ils mûrissent la saison suivante et deviennent alors noir bleuâtre, recouverts d'une pruine blanche, telles des prunelles.

Ces faux fruits, comestibles, nommés baies de genièvre, sont récoltés lorsqu'ils commencent à se rider. Elles laissent toutefois aux doigts des cueilleurs des souvenirs cuisants tant les aiguilles de ce genévrier sont courtes, acérées et piquantes. Originales, ces petites baies, nommées cônes en botanique, ne sont pas constituées d'écailles dures comme celles des pommes de pin ou de la plupart des conifères.

Condiment et médecine

Les baies de genièvre sont des incontournables des pâtés de viande, de la choucroute, de certaines bières, chutney et confitures auxquels elles transmettent une saveur épicée et facilitent la digestion. Elles ont été nommées poivre du pauvre, aux temps où ce piment était une épice précieuse. Tonique et renforçant les défenses immunitaires de l'organisme, leur emploi est à modérer car, en excès, elles provoquent un état de surexcitation durable. Bref, un condiment aux propriétés multiples et bénéfiques.



Les baies de genièvre sont tendres.

© Christian Fontaine

Gin comme genièvre et usages

Au XV^e siècle, les Néerlandais créèrent une eau-de-vie aromatisée avec des baies de genièvre, jenever, à l'origine du gin. Cette boisson spiritueuse fit ensuite des dégâts dans les quartiers pauvres de Londres au XVIII^e.

Son bois dur et aromatique était jadis utilisé dans la fabrication des rouets et des seaux. Ce bois permettait de conserver l'eau longtemps comme si ses essences diffusaient leurs propriétés antiseptiques. Excellent bois de chauffage, il pétille en brûlant d'où son autre nom commun de peteron. Il est aussi utilisé pour le fumage des viandes et poissons.

Plantez ce conifère indigène

Ce petit arbre, non résineux, rustique et méconnu, mérite pour son port élégant une belle place dans les parcs et jardins. Les pieds femelles produisent des baies en abondance qui feront le régal des oiseaux : merles, grives... Ces derniers assurent d'ailleurs la dispersion du Genévrier commun dans la nature. Très résistant à la sécheresse, il est un excellent candidat pour anticiper et s'adapter au changement climatique. Plantez donc ce petit conifère indigène en Bretagne. C'est le moment.

En collaboration avec Alexandre Crochu et Dominique Pirio, forestiers, respectivement au Parc naturel régional golfe du Morbihan et à France Nature Environnement.