

Description

Le cognassier du Japon est un arbuste foisonnant, vigoureux et à port érigé. Plus ou moins épineux selon les sujets, il atteint environ 2 m de hauteur. Il drageonne avec force ce qui fait que ses rameaux à écorce foncée s'enchevêtrent souvent. Les feuilles caduques, vert-foncé, alternées lancéolées sont munies de deux stipules éphémères. Les fleurs fasciculées relativement grosses apparaissent en petits bouquets juste avant l'apparition des feuilles dès le mois de février. La floraison est relativement longue ce qui fait que des fleurs sont encore présentes en mars-avril parmi les jeunes feuilles. Ces fleurs sont organisées comme celles du poirier et du pommier. Les 5 sépales rougeâtres, les 5 pétales rouges (parfois rose orangé ou blanc selon les cultivars) et les nombreuses étamines bordent en cercles concentriques un réceptacle renflé et campanulé. Les 5 ovaires sont adhérents au réceptacle ce qui fait que le fruit du *Chaenomeles*, au même titre que celui du pommier, du poirier, du véritable coing... est en réalité un faux-fruit. Ce sont les parois du réceptacle qui évoluent après la fécondation, celles des ovaires restant fines et plus ou moins membraneuses. Le *Chaenomeles* appartient donc à la sous-famille des maloïdées. Ce faux-fruit est comestible uniquement après cuisson sinon il reste très dur et immangeable. Très riche en pectine, il est, comme le véritable coing, à la base de nombreuses préparations.

Le cognassier du Japon est une espèce autostérile. Il doit donc être pollinisé par les insectes et notamment par les abeilles et les bourdons pour fructifier normalement.



Le saviez-vous ?

Dans les pays baltes et notamment en Lettonie, le cognassier du Japon fait l'objet de culture à grande échelle pour la production de « fruits » comestibles. Le cultivar 'Cido' est particulièrement recommandé pour cet usage.

Les véritables coings sont produits par une espèce originaire du Caucase et d'Iran, *Cydonia oblonga*. C'est une espèce fruitière également mellifère. Elle fleurit courant avril après l'apparition des feuilles. Les fleurs sont d'un très beau rose tendre. Les « fruits », très parfumés lorsqu'ils sont mûrs, sont également mangeables uniquement après cuisson. On en fait des tajines, des gelées, des pâtes de fruits...