

# LE LAURIER-CERISE : UN ARBRE MÉCONNU AUX VERTUS ET DANGERS INSOUÇONNÉS

11/01/2024 par Le Chemin de la Nature | Mis à jour le 19/12/2025

PLANTES SAUVAGES - 10 MINUTES



Pour consulter cette vidéo, veuillez accepter l'utilisation des cookies.

J'ACCEPTÉ

Le laurier-cerise (*Prunus laurocerasus*), également appelé laurier-amande ou laurier-palme, est un arbuste du genre *Prunus*, proche des cerisiers et des pruniers.

Originaire de l'est de la Méditerranée, notamment des Balkans et de Turquie, il a été importé dans le reste de l'Europe il y a plusieurs siècles. Désormais, il est souvent planté dans les haies et est parfois considéré comme envahissant.

Très apprécié pour son feuillage persistant et son utilisation ornementale, le laurier-cerise a également des fruits comestibles qui peuvent être utilisés pour confectionner sirops et confitures.



## INITIEZ-VOUS À LA CUEILLETTE DES PLANTES SAUVAGES !

Recevez gratuitement notre mini-formation par e-mail pour découvrir nos 6 plantes préférées, leurs usages et nos conseils de cueillette.

### **Le laurier-cerise : un arbre au parfum d'amande**

Le laurier-cerise est souvent taillé à hauteur de haie, mais il peut atteindre une hauteur de 10 à 12 mètres. Ce qui le distingue particulièrement, c'est l'odeur caractéristique d'amande dégagée par ses feuilles lorsqu'elles sont froissées.

Cette particularité est due à la présence d'acide cyanhydrique, une substance toxique contenue dans les feuilles, les fleurs et les noyaux du fruit. Toutefois, la chair des fruits reste comestible, que ce soit crue ou cuite.

### **Le laurier-cerise : toxicité et précautions**

Malgré son usage en cuisine, le laurier-cerise présente des dangers !

Même si certaines recettes traditionnelles utilisent les feuilles ou les fleurs pour aromatiser des liqueurs ou des desserts, leur manipulation demande une grande précaution.

La consommation des graines, présentes à l'intérieur du noyau, peut entraîner des intoxications graves.

Avaler un noyau entier par accident ne présente généralement pas de risque immédiat, mais mâcher ou croquer les graines peut libérer les substances toxiques. Le danger est comparable à celui des noyaux d'abricot, une autre plante du genre *Prunus*.



## Formation du Cueilleur

Botanique - Herboristerie - Cuisine  
Notre formation la plus complète

Je découvre

### Le Laurier-cerise : confusions et apparences similaires

Le laurier-cerise est souvent confondu avec d'autres plantes en raison de sa feuille épaisse, coriace et brillante.

Parmi les confusions fréquentes, on trouve l'*Aucuba japonica*, une plante importée utilisée également en haies, qui produit des fruits rouges toxiques.

Il est important de ne pas confondre le laurier-cerise avec d'autres lauriers appartenant à des genres différents. Par exemple, le laurier-rose (*Nerium oleander*), une plante extrêmement toxique, ou encore le laurier-sauce (*Laurus nobilis*), utilisé en cuisine pour aromatiser les plats. Enfin, le laurier-tin (*Viburnum tinus*) n'est pas comestible.



**Le laurier-tin  
(*Viburnum tinus*)**

**Le laurier-sauce  
(*Laurus nobilis*)**





## Le laurier-cerise : caractéristiques des feuilles

Les feuilles du laurier-cerise sont facilement reconnaissables. Elles sont ovales à oblongues, épaisses et coriaces, mesurant généralement entre 10 et 20 cm de long pour 5 à 11 cm de large.

Leur couleur est d'un vert brillant, avec une face inférieure plus pâle.

À la base, on peut parfois observer des nectaires sous forme de petites taches brunâtres, visibles sous la nervure centrale proéminente. Bien que les feuilles possèdent des dents peu marquées, on peut en compter jusqu'à 20 par côté.

Le laurier-cerise est donc une plante à la fois **utile** et **dangereuse**.

La chair de ses fruits peut être dégustée, tandis que ses feuilles, fleurs et graines sont toxiques et doivent être évitées.

Souvent confondu avec d'autres espèces de lauriers, il est essentiel de bien connaître ses caractéristiques pour éviter tout risque. Il demeure un choix populaire pour les haies, notamment grâce à son feuillage persistant et son parfum d'amande unique.

## Pour aller plus loin

Pour apprendre à cueillir 6 plantes sauvages faciles à trouver et à identifier, découvrez [notre newsletter gratuite 6 plantes sauvages](#).

Pour en savoir plus sur les plantes citées, vous pouvez consulter [nos vidéos Youtube](#).

Et pour vous lancer dans des formations en ligne sérieuses et pédagogiques sur ces sujets, rendez-vous sur [la page de nos formations en ligne sur les plantes sauvages et les champignons](#).



Vous pouvez tester nos plateformes au travers de [la démo de la formation du cueilleur](#). L'inscription est gratuite !

## La formation du Cueilleur



[JE DÉCOUVRE LA FORMATION !](#)

### VOUS AIMEREZ AUSSI



**LES 10 PLANTES TOXIQUES LES PLUS DANGEREUSES**



**LES SOLANACÉES : UNE FAMILLE DE PLANTES ENTRE DANGER ET ALIMENTATION**

[3 PLANTES SAUVAGES DÉLICIEUSES DE BORD DE MER](#)

[RETOUR AUX ARTICLES](#)

[POLLUTIONS ET ALGUES COMESTIBLES](#)

**INSCRIVEZ-VOUS À NOTRE NEWSLETTER ET RECEVEZ TOUT SUR NOS 6 PLANTES PRÉFÉRÉES**

Votre adresse e-mail

S'ABONNER

Je souhaite également être régulièrement informé(e) des prochaines balades et stages organisés en région parisienne



## CONTACT

[FAQ](#)  
[Recrutement](#)  
[Contactez-nous](#)  
[Mon compte](#)  
[Presse](#)

## MENTIONS LÉGALES

[Lire les mentions légales](#)  
[Cookies](#)  
[Conditions générales de vente](#)

## EXPLORER

[Formations en ligne](#)  
[Balades et stages](#)  
[Entreprises](#)  
[Cartes cadeaux](#)  
[Articles](#)  
[À propos](#)

## NOUS SUIVRE

[Facebook - 830k](#)  
[Tiktok - 263k](#)  
[YouTube - 521k](#)  
[Instagram - 443k](#)  
[Pinterest - 2k](#)  
[LinkedIn - 2800](#)

© Le Chemin de la nature - Tous droits réservés - Made with ♥ by Caravanserail

