

Cydonia oblonga Mill., 1768 (Cognassier)

Identifiants : 10529/cydobl

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 05/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Fabidées ;
- Ordre : Rosales ;
- Famille : Rosaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Rosales ;
- Famille : Rosaceae ;
- Genre : Cydonia ;

- **Synonymes :** *Cydonia vulgaris Pers*, *Pyrus cydonia L* ;

- **Synonymes français :** coing {fruit}, pomme d'or {fruit}, poire de Cydonie {fruit} ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** quince, common quince, wen po (cn transcrit), Quitte (de), Quittenbaum (de), marmelo (pt), ajva (ru translittéré), membrillero (es), membrillo (es), kvitten (sv) ;

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** -18°C ;



- **Note comestibilité :** ****

- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :**

Fruit (fruits^{0(+x),27(+x)} [nourriture/aliment^{(((dp*))}]; et graines^{0(+x)} [base^(dp*) boissons/brevages^{(((dp*))}] et fleur (fleurs^{0(+x)}) comestibles^{0(+x)} Fruits utilisés essentiellement à la fabrication d'une gelée^{(((27(+x)))}.

Détails :

Fruits - crus ou cuits. Lorsqu'ils sont cultivés dans des climats tempérés assez chauds ou les climats tropicaux, les fruits peuvent devenir mous et juteux et peuvent être consommés crus. Dans les climats plus froids comme la Grande-Bretagne, cependant, il reste dur et astringent et doit être cuit avant d'être mangé.

Le coing est un fruit jaune et très odorant à maturité, riche en pectine, avec une chair ferme mais plutôt granuleuse, à la base de nombreuses préparations (confiture, compote, fruit confit?).

On le consomme principalement cuit sous forme de gelées, de confitures, de pâtes de fruits, de gâteaux ou de conserves. Il ajoute une saveur délicieuse aux pommes cuites.

Une boisson peut être préparée en ajoutant les graines séchées broyées à de l'eau, en laissant mijoter pendant 5 minutes et en sucrant au goût.

Flours. Aucun autre détail n'est donné^{(((dp*)(5(+),wiki))}.

Composition du fruit (poids sec) :

Chiffres en grammes (g) ou en milligrammes (mg) pour 100g d'aliment.

-355 Calories pour 100g ;

-eau : 0% ;

-protéines : 2,7 g ;

-matières grasses : 1,2 g ;

-glucides : 94g ;

-fibres : 14g ;

-cendres : 2,5 g ;

-minéraux :

- Calcium : 55mg ;

-phosphore : 95 mg ;

-fer : 4,3 mg ;

-magnésium : 0mg ;

-sodium : 25 mg ;

-potassium : 1216 mg ;

-zinc : 0mg ;

-vitamines

-A : 130 mg ;

-thiamine (B1) : 0,15 mg ;

-riboflavine (B2) : 0,18 mg ;

-niacine : 1,8 mg ;

-B6 : 0 mg ;

-C : 95 mg ;

Notes : ces chiffres sont la médiane d'une fourchette donnée dans le rapport⁽⁽⁽⁵⁽⁺⁾⁾.

Les fruits sont généralement cuits. Ils sont bons pour la gelée et les conserves. Ils sont transformés en tartes, bonbons et confitures. Les graines sont séchées et écrasées puis mijotées 5 minutes dans l'eau et sucrées au goût pour faire une boisson. Les graines donnent également une gomme utilisée comme stabilisant pour la crème glacée. Les feuilles sont utilisées comme emballage pour les dolmas. Les feuilles sont utilisées pour le sarma en Turquie. Ils sont enroulés autour d'une garniture de riz ou de viande hachée. Les fleurs peuvent être mangées

Partie testée : fruit^{(((0(+x)) (traduction automatique)}

Original : Fruit^{{{(0(+x)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
84.2	106	25	0.3	4	15	0.3	0.04



La graine est toxique. Comme beaucoup d'espèces de la famille des Rosacées, elle contient du cyanure d'hydrogène (c'est la substance qui donne aux amandes leur saveur caractéristique). En petites quantités, il a été démontré que le cyanure d'hydrogène stimule la respiration et améliore la digestion, il est également prétendu être bénéfique dans le traitement du cancer. En excès, cependant, il peut provoquer une insuffisance respiratoire et même la mort. La graine est toxique. Comme beaucoup d'espèces de la famille des Rosacées, elle contient du cyanure d'hydrogène (c'est la substance qui donne aux amandes leur saveur caractéristique). En petites quantités, il a été démontré que le cyanure d'hydrogène stimule la respiration et améliore la digestion, il est également prétendu être bénéfique dans le traitement du cancer. En excès, cependant, il peut provoquer une insuffisance respiratoire et même la mort^{{{(5(+))}}}.

• Note médicinale : **

• Usages médicaux : L'écorce de tige est astringente, elle est utilisée dans le traitement des ulcères[218]. La graine est un laxatif doux mais fiable, astringent et anti-inflammatoire [9]. Lorsqu'elle est trempée dans l'eau, la graine gonfle pour former une masse mucilagineuse. Ceci a une action apaisante et adoucissante lorsqu'il est pris en interne[4] et est utilisé dans le traitement des maladies respiratoires, en particulier chez les enfants[240]. Ce mucilage est également appliqué à l'extérieur sur des brûlures mineures, etc.[9]. Le fruit est antivinique, astringent, cardiaque, carminatif, digestif, diurétique, émollient, expectorant, pectoral, peptique, réfrigérant, réparateur, stimulant et tonique [4, 9, 46, 218]. Le fruit non mûr est très astringent, un sirop fabriqué à partir de celui-ci est utilisé dans le traitement de la diarrhée et est particulièrement sûr pour les enfants[4, 254]. Le fruit et son jus peuvent être utilisés en bain de bouche ou en gargarisme pour traiter les aphtes, problèmes de gencives et maux de gorge[254]. Les feuilles contiennent du tanin et de la pectine[240]. Le tanin peut être utilisé comme astringent tandis que la pectine a un effet bénéfique sur le système circulatoire et aide à réduire la pression artérielle[K] ;

The stem bark is astringent, it is used in the treatment of ulcers[218]. The seed is a mild but reliable laxative, astringent and anti-inflammatory[9]. When soaked in water, the seed swells up to form a mucilaginous mass. This has a soothing and demulcent action when taken internally[4] and is used in the treatment of respiratory diseases, especially in children[240]. This mucilage is also applied externally to minor burns etc[9]. The fruit is antivinous, astringent, cardiac, carminative, digestive, diuretic, emollient, expectorant, pectoral, peptic, refrigerant, restorative, stimulant and tonic[4, 9, 46, 218]. The unripe fruit is very astringent, a syrup made from it is used in the treatment of diarrhoea and is particularly safe for children[4, 254]. The fruit, and its juice, can be used as a mouthwash or gargle to treat mouth ulcers, gum problems and sore throats[254]. The leaves contain tannin and pectin[240]. Tannin can be used as an astringent whilst pectin has a beneficial effect on the circulatory system and helps to reduce blood pressure[K]

• Usages médicaux : Le cognassier est aussi utilisé comme porte-greffe du poirier commun malgré sa forte sensibilité au feu bactérien. L'inaptitude du poirier au bouturage classique ainsi que l'hétérogénéité et la trop grande vigueur des poiriers francs (issus de semis) ont conduit à pratiquer des greffes sur cognassier. Des travaux de sélection ont donc été engagés sur le cognassier (bouturé), pour obtenir une gamme de porte-greffe de vigueurs différentes ; ils ont abouti à l'obtention des variétés BA 29 et Sydo qui représentent respectivement près d'un million et 200 000 marcottes vendues chaque année en France.

-BA 29, obtenu en 1966 par sélection clonale au sein de la population des cognassiers de Provence, présente une très bonne multiplication par marcottage ; il confère en verger une vigueur moyenne et une bonne productivité. Il est de plus utilisable comme cognassier à fruits.

-Sydo, co-obtention de l'INRA et des Pépinières Lepage (1975), est issu d'une sélection clonale dans la population des cognassiers d'Angers ; son aptitude au marcottage et au bouturage est très bonne. En verger, il confère une vigueur plus faible que celle de BA29 et une bonne productivité.

Bornage : Le cognassier, parce qu'il ne drageonne pas, est un repère fixe et stable et souvent l'arbre « du coin » ou de l'angle, traditionnellement utilisé pour borner un terrain^{{{(wiki)}}}.

Un mucilage obtenu à partir du tégument est utilisé comme substitut de gomme arabique pour ajouter de la brillance au matériau. La graine contient 20 % de mucilage et 15 % d'huiles grasses. Le fruit est riche en pectine. On dit que la pectine protège le corps contre les radiations. Les feuilles contiennent 11 % de tanin^{{{(5(+))}}} ;

• Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):



De gauche à droite :

Par Köhler F.E. (*Medizinal Pflanzen*, vol. 1: t. 34, 1887), via plantillustrations

Par Vietz F.B. (*Icones plantarum medico-oekonomico-technologicarum*, vol. 1: t. 73, 1800), via plantillustrations

Par Donovan Govan, via wikimedia

- **Petite histoire-géo** : Cognassier dérive de coing, qui est un emprunt (via codoin au XI^e siècle et cooing XII^e siècle) au latin impérial *cot?neum*, lui-même venant probablement du grec ????????? (?????) *kydonion* (mêlon), « pomme de Kydonia » soit pomme de La Canée, en Crète.

Le nom scientifique du genre, *Cydonia*, attribué au cognassier par le botaniste écossais Philip Miller en 1768, est également construit sur ????????? (*Kydonia*), « La Canée ».

Le cognassier est originaire des régions du Caucase et du Nord de l'Iran. Certains étendent également son aire d'origine au Turkestan et à l'Arabie saoudite. Il n'y a pas de documentations archéobotaniques sur la culture de ce fruitier. Toutefois, les sources littéraires semblent indiquer qu'il aurait atteint les régions méditerranéennes seulement à l'époque classique.

Le fruit était connu des Akkadiens et on pense que la culture du coing a précédé celle de la pomme. De nombreux textes anciens, comme le *Cantique des cantiques*, évoquant la pomme pourraient être en réalité relatifs au coing.

Chez les Grecs anciens, le coing était un cadeau rituel fait à l'occasion de mariages, car il était venu du Levant avec Aphrodite et était resté sacré pour elle car offert par Pâris. Plutarque rapporte qu'une mariée grecque grignotait un coing pour parfumer son baiser avant d'entrer dans la chambre nuptiale, « afin que le premier salut ne soit ni désagréable, ni déplaisant. C'est pour trois coings d'or qu'Atalante s'arrête dans sa course.

Les Romains aussi utilisaient le coing, le livre de cuisine romaine d'Apicius donne des recettes de ragoût de coing avec du miel, et propose même un mélange, inattendu pour nous, avec des poireaux. Pline l'Ancien mentionne quatre variétés et donne leur usage :

« (...) Les cotonées des Latins, cydoniens des Grecs (coings) (...) viennent de l'île de Crète. (...) On en distingue plusieurs espèces : les *chrysomèles* sont marqués de sillons, la couleur en tire sur l'or ; les coings dits d'Italie sont plus blancs et d'une odeur excellente ; les coings de Naples ont aussi leur mérite. Les *struthées*, qui appartiennent au même genre, sont plus petits, l'odeur en est plus pénétrante : ils sont tardifs ; les *mustées* sont précoces. Le cotonée greffé sur le *struthée* a produit une espèce particulière, nommée *mulvienne* ; c'est la seule espèce qui se puisse manger crue. Toutes ces espèces se renferment dans les chambres à coucher où se font les salutations, même dans celles des hommes : on les pose sur ces témoins de nos nuits, les statues qui y sont dressées. Il y a en outre de petits coings sauvages, les plus odorants après les *struthées* ; ils viennent dans les haies. »

Columelle en mentionne trois, dont l'une, la « pomme d'or » pourrait être le fruit paradisiaque du jardin des Hespérides qui a donné son nom en italien à la tomate, *pomodoro*.

Paul Éluard décrit l'irrégularité de la surface du coing dans *Le Blason des fleurs et des fruits* : « Noué rouillé comme un falot et cahotant comme un éclair »^{[[wiki}.

- **Autres infos** :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

◦ **Distribution :**

Il pousse dans les climats méditerranéens et tempérés. Il peut pousser dans les hautes terres sous les tropiques. Il est originaire du C. et du sud-ouest de l'Asie. Il pousse souvent sur du calcaire. L'arbre est résistant au gel. Il poussera dans de nombreux types de sols. Il fait mieux avec un pH de 6-7. Il peut pousser dans un climat chaud et sec. Un coing a besoin de 100 à 400 heures de refroidissement. Il convient aux zones de rusticité 4-9. Jardins botaniques de Hobart. Arboretum Tasmania^{{{(0+xx)}} (traduction automatique).

Original : It grows in Mediterranean and temperate climates. It can grow in the highlands in the tropics. It is native to C. and S.W. Asia. It often grows on limestone. The tree is frost hardy. It will grow in many types of soil. It does best with a pH of 6-7. It can grow in a hot dry climate. A quince needs 100-400 hours of chilling. It suits hardiness zones 4-9. Hobart Botanical Gardens. Arboretum Tasmania^{{{(0+xx)}}.

◦ **Localisation :**

*Afrique, Albanie, Arménie, Asie, Australie, Azerbaïdjan, Brésil, Caucase, Asie centrale, Chili, Chine, Afrique de l'Est, Europe, Géorgie, Grèce, Inde, Indochine, Iran, Irak, Italie, Lituanie, Macédoine, Madagascar, Méditerranée, Mexique, Moldavie, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Portugal, Asie du Sud-Est, Serbie, Slovénie, Afrique du Sud, Afrique australe, Amérique du Sud, Sri Lanka, Tadjikistan, Tasmanie, Turquie *, Turkménistan, Uruguay, États-Unis, Ouzbékistan, Vietnam, Fédération de Russie - Ciscaucasie, Daghestan, Zimbabwe^{{{(0+xx)}} (traduction automatique).*

Original : Africa, Albania, Armenia, Asia, Australia, Azerbaijan, Brazil, Caucasus, Central Asia, Chile, China, East Africa, Europe, Georgia, Greece, India, Indochina, Iran, Iraq, Italy, Lithuania, Macedonia, Madagascar, Mediterranean, Mexico, Moldova, North Africa, North America, Portugal, SE Asia, Serbia, Slovenia, South Africa, Southern Africa, South America, Sri Lanka, Tajikistan, Tasmania, Turkey, Turkmenistan, Uruguay, USA, Uzbekistan, Vietnam, Russian Federation - Ciscaucasia, Dagestan, Zimbabwe^{{{(0+xx)}}.*

- **Nombre de graines au gramme : 35 ;**

- **Liens, sources et/ou références :**

◦ **Wikipedia :**

- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Cognassier_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Cognassier_(en_français)) ;

◦ ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : [5https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Cydonia_oblonga](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Cydonia_oblonga) ;

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-27801567 ;

◦ "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=12779> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, pages 109 et 110, par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 154 ; Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodp*", 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 329 ; Brouk, B., 1975, *Plants Consumed by Man*. Academic Press, London. p 197 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, *500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners*. Random House p 187 ; Coombes, A.J., 2000, *Trees*. Dorling Kindersley Handbooks. p 244 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 451 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, *Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs*. Random House, Australia. p 248 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 198 ; Flowerdew, B., 2000, *Complete Fruit Book*. Kyle Cathie Ltd., London. p 32 ; Flowerdew, B., 2000, *Complete Fruit Book*. Kyle Cathie Ltd., London. p 32 (As *Cydonia vulgaris*) ; Gard. dict. ed. 8: *Cydonia* no. 1. 1768 ; Glowinski, L., 1999, *The Complete Book of Fruit Growing in Australia*. Lothian. p 39 ; Gouldstone, S., 1983, *Growing your own Food-bearing Plants in Australia*. Macmillan p 126 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 538 (As *Pyrus cydonia*) ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 79 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 431 ; Huxley, A. (Ed.), 1977, *The Encyclopedia of the Plant Kingdom*. Chartwell Books. p 59 (As *Cydonia vulgaris*) ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 131 ; John, L., & Stevenson, V., 1979, *The Complete Book of Fruit*. Angus & Robertson p 243 ; Kargiuglu, M., et al, 2008, *An Ethnobotanical Survey of Inner-West Anatolia, Turkey*. Human Ecology 36:763-777 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1841 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 71 ; Lyle, S., 2006, *Discovering fruit and nuts*. Land Links. p 170 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 314 ; Martin, F. W., et al, 1987, *Perennial Edible Fruits of the Tropics*.

USDA Handbook 642 p 53 ; Pham-Hoang Ho, 1999, *An Illustrated Flora of Vietnam. Nha Xuat Ban Tre.* p 780 ; Pieroni, A., 1999, *Gathered wild food plants in the Upper Valley of the Serchio River (Garfagnana), Central Italy. Economic Botany* 53(3) pp 327-341 ; *Plants For A Future* database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Smith, K., 1998. *Growing Uncommon Fruits and Vegetables.* New Holland. p 150 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food.* New Holland. p 303 (As *Cydonia vulgaris*) ; USDA, ARS, National Genetic Resources Program. *Germplasm Resources Information Network - (GRIN).* [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl (10 April 2000) ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide.* Timber press. p 168 ; Young, J., (Ed.), 2001, *Botanica's Pocket Trees and Shrubs.* Random House. p 302