

***Elaeagnus multiflora* Thunb., 1784**

(Goumi du japon)

Identifiants : 12460/elamul

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 30/04/2024

- **Classification phylogénétique :**

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

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **Classe : Magnoliopsida ;**
- **Ordre : Proteales ;**
- **Famille : Elaeagnaceae ;**
- **Genre : Elaeagnus ;**
- **Nom complet : Elaeagnus multiflora var. multiflora ;**

- **Synonymes : Elaeagnus edulis, Elaeagnus longipes ;**

- **Synonymes français : eleagnus multiflora ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Russian olive, cherry elaeagnus , Cibie, Goumi, Gumi, Longipe bush, Mnogocvetna oljčica, Mupan-hsia, Natsu-gumi ;**

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) : {{{-15°C (-25°C) ;**



- **Note comestibilité : *******

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

Fruit^{0(+x)} (fruits^{0(+x),27(+x)} {chair/pulpe^{(((dp*))}} crus ou cuits^{(((0(+x)))} ; et graines^{0(+x)}) comestible^{0(+x)}.

Détails :

Fruits consommés localement^{(((27(+x)))} ; ils sont le plus souvent cuits et transformés en tartes^{(((0(+x)))}, gelées^{0(+x),27(+x)}, sauces, vin^{(((0(+x)))} et autres^{(((dp*))} boissons alcooliques^{(((27(+x)))}.

Le fruit peut être consommé cru. Ils sont principalement cuits et transformés en tartes, tartes, gelées, sauces et vin



néant, inconnus ou indéterminés.néant, inconnus ou indéterminés.

- **Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):**



Par Curtis's Botanical Magazine (vol. 120 [ser. 3, vol. 50]: t. 7341, 1894) [A.B.], via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

C'est une plante alimentaire cultivée^{{{(0+X)}} (traduction automatique)}.

Original : It is a cultivated food plant^{{{(0+X)}}.}

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il est préférable de le cultiver en plein soleil mais peut pousser à l'ombre légère. Il poussera sur des sols pauvres et secs. Il peut tolérer l'air pollué et les conditions venteuses. Il peut tolérer des conditions froides. Il convient aux zones de rusticité 5-9. Au Sichuan^{{{(0+X)}} (traduction automatique)}.

Original : It is a temperate plant. It is best grown in full sun but can grow in light shade. It will grow on poor and dry soils. It can tolerate polluted air and windy conditions. It can tolerate cold conditions. It suits hardiness zones 5-9. In Sichuan^{{{(0+X)}}.}

- **Localisation :**

Africa, Asia, Australia, Britain, China*, Europe, Japan, Korea, North Africa, North America, Pacific, Philippines, SE Asia, Slovenia, Tibet, USA^{{{(0+X)}} (traduction automatique)}.

Original : Africa, Asia, Australia, Britain, China*, Europe, Japan, Korea, North Africa, North America, Pacific, Philippines, SE Asia, Slovenia, Tibet, USA^{{{(0+X)}}.}

- **Notes :**

Il existe 45 espèces d'Elaeagnus^{{{(0+X)}} (traduction automatique)}.

Original : There are 45 Elaeagnus species^{{{(0+X)}}.}

- **Nombre de graines au gramme : 70 ;**

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2785159 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=14925> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 123, par Louis Bubenicek) ;

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

Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 376 ; Coronel, R.E., 1982, Fruit Collections in the Philippines. IBPGR Newsletter p 9 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC

Books. p 532 ; Fl. jap. 66. 1784 ; Flora of China. Vol. 13, p 268 and Flora of China. www.eFloras.org ; Glowinski, L., 1999, The Complete Book of Fruit Growing in Australia. Lothian. p 178 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs. Random House, Australia. p 276 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 93 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007, Flowering Plant Families of the World. Royal Botanical Gardens, Kew. p 136 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 91 ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 571 ; Jackes, D. A., Edible Forest Gardens ; Jardin, C., 1970, List of Foods Used In Africa, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 134 ; John, L., & Stevenson, V., 1979, The Complete Book of Fruit. Angus & Robertson p 141 ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, Shrubs and Trees for Australian gardens. Lothian. p 225 ; Lyle, S., 2006, Discovering fruit and nuts. Land Links. p 190 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/>