

Fragaria virginiana Mill., 1768

(Fraisier de Virginie)

Identifiants : 14265/fravir

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 : Fragaria ;**

- **Synonymes : Potentilla virginiana (Mill.) E.H.L.Krause 1904 (synonyme de "Fragaria virginiana subsp. virginiana", selon GRIN ; nom accepté et "synonyme de" {nom retenu}, selon TPL), dont homonymes : Fragaria virginiana Duchesne 1766 (nom accepté et espèce ou "race" différente/distincte, selon TPL), ;**

- **Synonymes français : fraisier écarlate ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : scarlet strawberry, North American strawberry, wild strawberry, Virginian strawberry, Virginia strawberry, Scharlacherdbeere (de), Virginiaerdbeere (de), fresón (es), scharlakanssmultron (sv) ;**



- **Note comestibilité : *****

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

Fruit⁰⁽⁺⁾ (fruits^{0(+x),27(+)} {faux-fruits : peau, chair/pulpe et graines} crus ou cuits [nourriture/aliment, base boissons/brevages et/ou assaisonnement {aromate}^{{{(dp*)}}}] et feuille (feuilles fraîches^{{{(0+xx)}} [base boissons/brevages^{{{(dp*)}} {tisanes^{0(+x)}}]) comestibles^{0(+x),27(+)}.(1*)

Détails :

Fruits comestibles^{{{(27+xx)}} ; ils peuvent être consommés frais ou mis en conserves puis roulés/enroulés dans des crêpes et pancakes (galettes) ou utilisés comme garniture de tartes, ou en confitures et gelées^{{{(--0(+x))}}.

Les feuilles peuvent être utilisées pour le thé^{{{(0+xx)}}.

Le fruit peut être consommé frais. Ils peuvent être conservés, roulés dans des crêpes et des crêpes et utilisés comme garniture dans des tartes. Ils sont transformés en confitures et gelées. Les feuilles peuvent être utilisées pour le thé



(1*)ATTENTION : les feuilles fanées pourraient être toxiques. Les fruits sont comestibles mais pourraient provoquer de

l'urticaire chez certaines personnes.(1)ATTENTION : les feuilles fanées pourraient être toxiques. Les fruits sont comestibles mais pourraient provoquer de l'urticaire chez certaines personnes*

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



- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Ils poussent dans les champs et les espaces ouverts. Il pousse dans les régions montagneuses des montagnes Rocheuses au Canada. Il convient aux zones de rusticité 4-9

Original : It is a temperate plant. They grow in fields and open places. It grows in mountain regions in the Rocky Mountains in Canada. It suits hardiness zones 4-9

- **Localisation :**

Alaska, Asia, Australia, Canada, Caucasus, Georgia, North America, Philippines, Slovenia, USA

Original : Alaska, Asia, Australia, Canada, Caucasus, Georgia, North America, Philippines, Slovenia, USA

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

- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Fragaria_virginiana ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-50100081 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=267> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 140 [Fragaria virginiana Ehr.], par Louis Bubenicek) ;

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

Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodp", Sturtevant's edible plants of the world. p 315, 319 ; Holloway, P. S. & Alexander, G., 1990, Ethnobotany of the Fort Yukon Region, Alaska. Economic Botany, Vol. 44, No. 2 pp. 214-225 ; Jackes, D. A., Edible Forest Gardens ; John, L., & Stevenson, V., 1979, The Complete Book of Fruit. Angus & Robertson p 268 ; Jones, J.K., 1979, Strawberry, in Simmonds, N.W., (ed), Crop Plant Evolution. Longmans. London. p 238 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1859 ; MacKinnon, A., et al, 2009, Edible & Medicinal Plants of Canada. Lone Pine. p 178 ; Moerman, D. F., 2010, Native American Ethnobotany. Timber Press. p 235 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Scotter, G. W., & Flygare, H., 1993, Wildflowers of the Canadian Rockies. Hurtig. p 62 ; Turner, N., 1995, Food Plants of Coastal First Peoples. Royal*

BC Museum Handbook p 113 ; Turner, N., 1997, Food Plants of Interior First Peoples. Royal BC Museum Handbook p 142 ; 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 198