

Juniperus deppeana Steud., 1840

Identifiants : 17335/jundep

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 27/04/2024

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Coniferophyta ;
- Classe : Pinopsida ;
- Ordre : Pinales ;
- Famille : Cupressaceae ;
- Genre : Juniperus ;

- Synonymes : Juniperus pachyphlaea Torr, et d'autres ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : alligator juniper , Alligator Juniper, Chequerboard juniper, Check-barked Juniper, Sweet-fruited juniper ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -17/-18°C ;



- Note comestibilité : ***

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

Fruit⁵⁽⁺⁾ (fruits^{27(+x)} {baies^(dp*)} {nourriture/aliment^{{{{{{dp*)}(5+)}}} {pseudo-céréale secondaire^{μ{{{(dp*)}(5+)}}} : farine⁵⁽⁺⁾} et/ou assaisonnement {aromatisant}^{{{{{{dp*)}}} : crus^{5(+),27(+x)} ou cuits^{{{{{{5+)}}}}) comestible.

Détails :

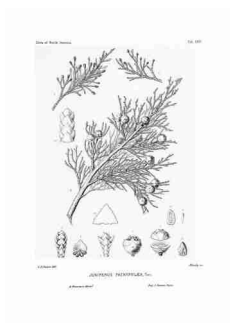
Fruit - cru ou cuit. Une texture sèche et farineuse, mais avec un goût doux et agréable ; le fruit peut aussi être séché, broyé en farine et préparé comme bouillie ou gâteaux ; le fruit a une pulpe sucrée et savoureuse^{{{{{{5+)}}}. Fruits consommés crus par les Indiens^{{{{{{27(+x)}}}.

Les fruits sont consommés crus. Ils sont également rôtis, séchés ou moulus en farine



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

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



Par Sargent C.S. (The Silva of North America, vol. 10: t. 520, 1898) [C.E. Faxon], via plantillustrations.org

- **Autres infos :** Les fruits mesurent environ 15mm de diamètre. Les cônes mettent 2 ans pour mûrir^{{{{5(+)}}}.

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il pousse sur les pentes rocheuses des hautes montagnes. Il convient aux zones de rusticité 7-9^{{{{0(+)}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. It grows on rocky slopes in high mountains. It suits hardiness zones 7-9^{{{{0(+)}}}.

- **Localisation :**

Australie, Grande-Bretagne, Amérique centrale, Mexique, Amérique du Nord, Etats-Unis^{{{{0(+)}}} (traduction automatique).

Original : Australia, Britain, Central America, Mexico, North America, USA^{{{{0(+)}}}.

- **Notes :**

Il existe de 50 à 60 espèces de Juniperus^{{{{0(+)}}} (traduction automatique).

Original : There are 50 to 60 Juniperus species^{{{{0(+)}}}.

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

- "Dave's Garden" (en anglais) : <https://davesgarden.com/guides/pf/go/54345/#b> ;

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2332518 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=316255> ;

dont livres et bases de données : ²⁷Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 166, par Louis Bubenicek) ;

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

Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database." <http://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb>. (ACEDB version 4.0 - data version July 1994) (As *Juniperus pachyphloea*) ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 597 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 574 ; Coombes, A.J., 2000, Trees. Dorling Kindersley Handbooks. p 45 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs. Random House, Australia. p 410 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 89 ; Flowerdew, B., 2000, Complete Fruit Book. Kyle Cathie Ltd., London. p 186 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 364 (As *Juniperus pachyphloea*) ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, Shrubs and Trees for Australian gardens. Lothian. p 84 ; Menninger, E.A., 1977, Edible Nuts of the World. Horticultural Books. Florida p 160 (As *Juniperus pachyphloea*) ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> (As *Juniperus pachyphloea*) ; Saunders, C.F., 1948, Edible and Useful Wild Plants. Dover. New York. p 78 (As *Juniperus pachyphloea*) ; Wickens, G.E., 1995, Edible Nuts. FAO Non-wood forest products. FAO, Rome. p173