

Juniperus oxycedrus L., 1753 (Genévrier cade)

Identifiants : 17344/junoxy

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 05/05/2024

- Classification/taxinomie traditionnelle :

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

- Synonymes : Severa ;

- Synonymes français : cade [Juniperus oxycedrus et subsp. oxycedrus], oxycèdre [Juniperus oxycedrus et subsp. oxycedrus], cadier, cèdre piquant [Juniperus oxycedrus et subsp. oxycedrus], genévrier oxycèdre [Juniperus oxycedrus et subsp. oxycedrus], petit cèdre d'Espagne, petit cèdre [Juniperus oxycedrus et subsp. oxycedrus], genévrier cade [subsp. oxycedrus], genévrier à gros fruits [subsp. macrocarpa], arbre à cade, petit cade, petit cade d'Espagne, genévrier épineux, genévrier épineux [subsp. oxycedrus] ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : prickly juniper, cade juniper, kade [subsp. oxycedrus], prickly juniper [subsp. oxycedrus], prickly juniper, red-berry juniper, Kade (de), rotbeeriger Stech-Wacholder [subsp. oxycedrus] (de), rotbeeriger Wacholder (de), spitzblättriger oder Cederwacholder [subsp. oxycedrus] (de), Stech-Wacholder (de), ginepro rosso [subsp. oxycedrus] (it), enebro de bahas rochas [subsp. oxycedrus] (es), enebro de bayas rojas (es), stick-en (sv) ;



- 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)} {baies^(dp*)} [assaisonnement {aromatisant}^{(((dp*)(0(+x)))} : crus^{27(+x)} ou cuits^{(((dp*))}) comestible^{0(+x)}.

Détails :

Fruit^{0(+x)}. Fruits^{0(+x),27(+x)} consommés crus localement^{(((27(+x)))} ; ils sont, par exemple^{(((dp*))}, utilisés pour aromatiser le gin^{(((0(+x)))}.

Les fruits sont utilisés pour parfumer le gin. Ils peuvent être consommés frais ou bouillis pour préparer du jus. Les fruits sont également utilisés pour une tisane. Ils sont également utilisés comme assaisonnement dans les ragoûts de viande



ATTENTION : la sous-espèce "Juniperus oxycedrus subsp. macrocarpa (Sm.) Ball" est protégée en Midi-Pyrénées et Corse.
ATTENTION : la sous-espèce "Juniperus oxycedrus subsp. macrocarpa (Sm.) Ball" est protégée en Midi-Pyrénées et Corse^{(((TB))}.

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



Par Köhler F.E. (Medizinal Pflanzen, vol. 3: t. 79, 1890), via plantillustrations.org

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il pousse naturellement dans les bois secs et sur les collines du sud de l'Europe. Il convient aux zones de rusticité 5-10^{{{0(0+x)}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. It grows naturally in dry woods and on hills in Southern Europe. It suits hardiness zones 5-10^{{{0(0+x)}}}.

- **Localisation :**

Asie, Balkans, Bosnie, Croatie, Europe, Géorgie, Inde, Macédoine, Méditerranée, Espagne, Turquie^{{{0(0+x)}}} (traduction automatique).

Original : Asia, Balkans, Bosnia, Croatia, Europe, Georgia, India, Macedonia, Mediterranean, Spain, Turkey^{{{0(0+x)}}}.

- **Notes :**

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

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

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

- **Tela Botanica :** <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-36801> ;
- **Jardin! L'Encyclopédie :** https://nature.jardin.free.fr/arbuste/ft_juniperus_com.html ;
- **Wikipedia :**
 - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Juniperus_oxycedrus_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Juniperus_oxycedrus_(en_français)) ;
 - [https://de.wikipedia.org/wiki/Zedern-Wacholder_\(source_en_allemand\)](https://de.wikipedia.org/wiki/Zedern-Wacholder_(source_en_allemand)) ;
 - [https://en.wikipedia.org/wiki/Juniperus_oxycedrus_\(source_en_anglais\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Juniperus_oxycedrus_(source_en_anglais)) ;

dont classification :

- **"The Plant List" (en anglais) :** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2332702 ;
- **"GRIN" (en anglais) :** <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=20851> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 166, par Louis Bubenicek) ;

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

Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, Wild flowers of the Mediterranean. A & C Black London. p 29 ; Coombes, A.J., 2000, Trees. Dorling Kindersley Handbooks. p 47 ; 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 ; Redzic, S. J., 2006, Wild Edible Plants and their Traditional Use in the Human Nutrition in Bosnia-Herzegovina. Ecology of Food and Nutrition, 45:189-232 ; Sp. pl. 2:1038. 1753

