Malus baccata (L.) Borkh., 1803
(Pommier microcarpe de Sibérie)

Identifiants : 19598/malbac

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 06/05/2024

- ***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 : Malus ;***
- ***Synonymes : Malus baccata f. gracilis Rehder, Malus baccata f. jackii Rehder, Malus baccata var. sibirica C. K. Schneid, Malus pallasiana Juz, Malus sibirica (Maxim.) Kom, nom. illeg, Pyrus baccata L, Pyrus baccata var. aurantiaca Regel, Pyrus baccata var. genuina Regel ;***
- ***Synonymes français : pommetier de Sibérie colonnaire (pommetier de Sibérie 'Colonnaire'), pommetier colonnaire de sibérie, pommetier de Sibérie, cerisette, pommier de Sibérie, pommier à baies (Source: Dict Rehm) - French [Malus baccata var. baccata] pommier à petits fruits (Source: Zander ed17) - French [Malus baccata var. baccata] ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Siberian crab apple, Siberian crab, Chinese crab apple (Chinese crabapple) , dao cheng hai tang [var. daochengensis] (cn transcrit), jin xian shan jing zi [var. jinxianensis] (cn transcrit), li jiang shan jing zi [var. himalaica] (cn transcrit), shan jing zi [var. baccata] (cn transcrit) Beerenapfelbaum [var. baccata] (de), Beerenapfelstrauch [var. baccata] (de), Osagedorn [var. baccata] (de), yagwangnamu (ko transcrit), jablonja jagodnaja (ru translittéré), jablonja sibirskaja (ru translittéré), manzano [var. baccata] (es), bärapel (sv) ;***

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

  Fruit$^{0(+x)}$ (fruits$^{0(+x),27(+x)}$ {crus$^{27(+x)}$ ou cuits$^{\{\{\{(dp*)(0(+x),27(+x))}$; frais, séchés, appertisés$^{\{\{\{0(+x)}$ ou fermentés$^{\{\{\{(dp*)(0(+x))}$} [nourriture/aliment$^{\{\{\{(dp*)(0(+x),27(+x))}$ et base boissons/breuvages$^{\{\{\{(dp*)(0(+x))}$ {vin$^{0(+x)}$}]) et feuille (feuilles$^{0(+x)}$ [base boissons/breuvages$^{\{\{\{(dp*)(0(+x))}$ {tisanes$^{0(+x)}$}]) comestibles$^{0(+x)}$.(1*)

  Détails :

  Partie(s) comestible(s)$^{\{\{\{0(+x)}$: fruit, feuilles - thé$^{\{\{\{0(+x)}$.

  Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)$^{\{\{\{0(+x)}$:

  -fruits consommés$^{\{\{\{0(+x),\{\{\{27(+x)}$ frais, séchés$^{\{\{\{0(+x),27(+x)}$ ou appertisés (en conserves) ; crus$^{27(+x)}$ ou cuits$^{\{\{\{(dp*)}$; ils peuvent être utilisés en gelées$^{\{\{\{0(+x)}$, confitures$^{27(+x)}$ ou en sauce ; il est également utilisé pour le vinaigre et le vin ;

  -les feuilles sont utilisées pour une tisane$^{\{\{\{0(+x)}$.(1*)

Les fruits sont consommés frais, séchés ou conservés. Ils peuvent être utilisés pour la gelée ou en ragoût. Il est également utilisé pour le vinaigre et le vin. Les feuilles sont utilisées pour une boisson au thé

(1*)ATTENTION : tous les membres de ce genre contiennent la toxine cyanure d'hydrogène dans leurs graines et éventuellement aussi dans les feuilles, mais pas dans leurs fruits ; le cyanure d'hydrogène est la substance qui donne aux amandes leur goût caractéristique, mais il ne devrait être consommé qu'en très petites quantités ; les graines de pommes ne contiennent habituellement pas de très grandes quantités de cyanure d'hydrogène, mais, même ainsi, elles ne doivent pas être consommées en très grandes quantités ; en petites quantités, le cyanure d'hydrogène a été montré stimuler la respiration et améliorer la digestion, il est également prétendu être bénéfique dans le traitement du cancer ; au-delà, cependant, il peut provoquer une insuffisance respiratoire et même la mort.(1*)ATTENTION : tous les membres de ce genre contiennent la toxine cyanure d'hydrogène dans leurs graines et éventuellement aussi dans les feuilles, mais pas dans leurs fruits ; le cyanure d'hydrogène est la substance qui donne aux amandes leur goût caractéristique, mais il ne devrait être consommé qu'en très petites quantités ; les graines de pommes ne contiennent habituellement pas de très grandes quantités de cyanure d'hydrogène, mais, même ainsi, elles ne doivent pas être consommées en très grandes quantités ; en petites quantités, le cyanure d'hydrogène a été montré stimuler la respiration et améliorer la digestion, il est également prétendu être bénéfique dans le traitement du cancer ; au-delà, cependant, il peut provoquer une insuffisance respiratoire et même la mort[{{{5(+x)}}].

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

De gauche à droite :

Addisonia (vol. 24: t. 769 ;1960-1964) [M.E. Eaton], via plantillustrations.org
Par Houtte L. van (Flore des serres et des jardin de l´Europe, vol. 19: t. 0 ; 1845), via plantillustrations.org
Curtis´s Botanical Magazine (vol. 100 [ser. 3, vol. 30]: t. 6112 ; 1874) [W.H. Fitch], via plantillustrations.org

- ***Autres infos :***

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Distribution :***

    C'est une plante tempérée. Il est originaire d'Asie de l'Est. Il pousse dans les bois et les broussailles. Il convient aux zones de rusticité 3-7. En Mongolie intérieure[{{{0(+x) (traduction automatique)}}].

    Original : It is a temperate plant. It is native to E. Asia. It grows in woods and scrub. It suits hardiness zones 3-7. In Inner Mongolia[{{{0(+x)}}].

  - ***Localisation :***

    Australie, Asie, Bhoutan, Canada, Chine, Himalaya, Inde, Corée, Lituanie, Mongolie, Myanmar, Népal, Amérique du Nord, Inde du Nord-Est, Russie, Sibérie, Tibet, USA[{{{0(+x) (traduction automatique)}}].

    Original : Australia, Asia, Bhutan, Canada, China, Himalayas, India, Korea, Lithuania, Mongolia, Myanmar, Nepal, North America, Northeastern India, Russia, Siberia, Tibet, USA[{{{0(+x)}}].

  - ***Notes :***

    Il existe environ 35 espèces de Malus et de très nombreuses variétés cultivées[{{{0(+x) (traduction automatique)}}].

    Original : There are about 35 Malus species and very many cultivated varieties[{{{0(+x)}}].

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

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

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-27800979 ***;***
  - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=23219 ***;***

    dont livres et bases de données : [0]"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 185, par Louis Bubenicek) ;

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

    Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 351 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 670 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 650 ; Brouk, B., 1975, Plants Consumed by Man. Academic Press, London. p 152 ; Coombes, A.J., 2000, Trees. Dorling Kindersley Handbooks. p 243 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 860 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs. Random House, Australia. p 461 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 199 ; Farrar, J.L., 1995, Trees of the Northern United States and Canada. Iowa State University press/Ames p 373 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 536 (As Pyrus baccata) ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 190 ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 436 ; Jackes, D. A., Edible Forest Gardens ; Pemberton, R. W. & Lee, N. S., 1996, Wild Food Plants in South Korea: Market Presence, New Crops, and Exports to the United States. Economic Botany, Vol. 50, No. 1, pp. 57-70 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; Polunin, O., & Stainton, A., 2006, Flowers of the Himalaya, Oxford India Paperbacks. p 120 ; Rana, J.C. et al, 2011, Genetic resources of wild edible plants and their uses among tribal communities of cold arid regions of India. Genetic Resources and Crop Evolution. 59:135-149 ; Recher, P, 2001, Fruit Spirit Botanical Gardens Plant Index. www.nrg.com.au/~recher/ seedlist.html p 2 ; Singh, H.B., Arora R.K.,1978, Wild edible Plants of India. Indian Council of Agricultural Research, New Delhi. p 66 ; Theor. prakt. Handb. Forstbot. 2:1280. 1803 ; 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) ; Valder, P., 1999, The Garden Plants of China. Florilegium. p 154