Malus coronaria (L.) Mill., 1768
(Pommier odorant)

Identifiants : 19602/malcor

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 03/05/2024

- ***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 : Sorbus coronaria (L.) MacMill. 1892 (nom retenu, selon TPL) ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : sweet crab apple, wild crab apple, garland crab, American crab apple, fragrant crabapple, sweet-scented crab , Kronen-Apfel (de), amerikansk appel (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$^{0(+x),27(+x)}$ {frais$^{(dp*)(0(+x))}$, séchés$^{0(+x)}$, appertisés ou fermentés$^{\{\{\{(dp*)(0(+x))\}}$} [nourriture/aliment$^{\{\{\{(dp*)(0(+x))}$ et base boissons/breuvages$^{\{\{\{(dp*)(0(+x),27(+x))}$ {cidre$^{0(+x)}$}]) comestible$^{0(+x)}$.(1*)

Détails :

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

Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)$^{\{\{\{0(+x)}$: fruits utilisés$^{\{\{\{0(+x),\{\{\{27(+x)}$ localement$^{27(+x)}$ à la fabrication de cidre$^{0(+x),\{\{\{27(+x)}$ et pour les conserves, marinades, confitures et vinaigres ; ils peuvent être stockés pour une période prolongée pour perdre une partie de leur acidité ; ils sont également séchés$^{\{\{\{0(+x)}$.(1*)

Les fruits sont utilisés pour les conserves, les cornichons, les marmelades et le vinaigre. Ils peuvent être stockés pendant une période prolongée pour perdre une partie de leur acidité. Ils sont également séchés. Ils sont également utilisés pour le cidre

Partie testée : spp - fruit$^{\{\{\{0(+x)}$ (traduction automatique)
Original : spp - fruit$^{\{\{\{0(+x)}$

Taux d'humidité	*Énergie (kj)*	*Énergie (kcal)*	*Protéines (g)*	*Pro-vitamines A (µg)*	*Vitamines C (mg)*	*Fer (mg)*	*Zinc (mg)*
78.9	*318*	*76*	*0.4*	*4*	*8*	*0.4*	*0*

(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)}.

- ***Note médicinale : ****

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

De gauche à droite :

Par pecooper98362, via flickr
Par pecooper98362, via flickr
Par Palmkvist Knudsen (travail personnel), via wikimedia

- ***Autres infos :***

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Distribution :***

    Il est originaire de l'est de l'Amérique du Nord. Tempéré. Il pousse à l'ombre des grands arbres à larges feuilles. Il pousse dans les sols humides. Il convient aux zones de rusticité 4-9{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : It is native to E. North America. Temperate. It grows in the shade of larger broad leafed trees. It grows in moist soils. It suits hardiness zones 4-9{{{0(+x)}.

  - ***Localisation :***

    Australie, Canada, Amérique du Nord, USA{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : Australia, Canada, North America, 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 :***

- ***jardins en marche :*** https://www.jardins-en-marche.fr/dossiers/dossiers.php?val=166_malus+coronaria+charlottae+ ***;***
- ***hortipedia :*** https://fr.hortipedia.com/wiki/Malus_coronaria_var._platycarpa ***;***
- ***Wikipedia :***
  - https://fr.wikipedia.org/wiki/Malus_coronaria (en français) ***;***
  - https://en.wikipedia.org/wiki/Malus_coronaria (source en anglais) ***;***

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

dont classification :

- ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-27800980 ***;***
- ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=23225 ***;***

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" :

Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database." https://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb.(ACEDB version 4.0 - data version July 1994) ; 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 651 ; Coombes, A.J., 2000, Trees. Dorling Kindersley Handbooks. p 245 ; 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 370 ; Gard. dict. ed. 8: Malus no. 2. 1768 ; Grandtner, M. M., 2008, World Dictionary of Trees. Wood and Forest Science Department. Laval University, Quebec, Qc Canada. (Internet database https://www.wdt.qc.ca) ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 538 (As Pyrus coronaria) ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1764 ; Little, E.L., 1980, National Audubon Society Field Guide to North American Trees. Alfred A. Knopf. p 490 ; Moerman, D. F., 2010, Native American Ethnobotany. Timber Press. p 333 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; Russell, T., Cutler, C., & Walters, M., 2005, The Illustrated Encyclopedia of Trees of the Americas. Lorenz Books. p 156 ; 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)