

# Malus coronaria (L.) Miller subsp. ioensis

Identifiants : 19603/malcora

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 04/05/2024

• 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 bracteata Rehder, Malus coronaria var. dasycalyx Rehder, Malus fragrans Rehder, Malus glabrata Rehder, Malus glaucescens Rehder, Malus lancifolia Rehder, Pyrus coronaria L ;

• Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Prairie crabapple, Bechel's Crab Apple, Iowa crabapple, ;



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

Fruit<sup>0(+x)</sup> (fruits<sup>0(+x),27(+x)</sup> {frais<sup>(dp\*)(0(+x))</sup>, séchés<sup>0(+x)</sup>, appertisés ou fermentés<sup>{{(dp\*)(0(+x))}}</sup> } [nourriture/aliment<sup>{{(dp\*)(0(+x))}}</sup> et base boissons/brevages<sup>{{(dp\*)(0(+x),27(+x))}}</sup> {cidre<sup>0(+x)}</sup>}] comestible<sup>0(+x).(1\*)</sup>

Détails :

Partie(s) comestible(s)<sup>{{(0(+x))}}</sup> : fruit<sup>0(+x)</sup>.

Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)<sup>{{(0(+x))}}</sup> : fruits utilisés<sup>{{(0(+x)),{{(27(+x))}}</sup> localement<sup>27(+x)</sup> à la fabrication de cidre<sup>0(+x),{{(27(+x))}}</sup> 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<sup>{{(0(+x))}}</sup>.(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<sup>{{(0(+x))}}</sup> (traduction automatique)

Original : spp - fruit<sup>{{(0(+x))}}</sup>

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<sup>{{(5+\*)}}</sup>.*

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

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

**dont classification :**

**dont livres et bases de données : <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais) ;**