

# Malus domestica Borkh., 1803 (Pommier commun)

Identifiants : 19605/mal-dom

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 10/05/2024

- 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 communis* Poir. ex Lamk. (in part)*Malus x domestica*, *Malus malus* (L.) Britton, nom. inval, *Malus pumila* auct. non Miller, *Malus sylvestris* auct, *Malus sylvestris* var. *domestica* (Borkh.) Mansf, *Pyrus malus* L. (in part) ;

- Synonymes français : pommier cultivé, pommier domestique, pommier, pomme {fruit}, pomme domestique ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : apple , Appel (nl), Garten-Apfel (de), Kultur-Apfel (de), Kultur-Apfelbaum (de), Apfel (de), Apfelbaum (de), manzano (es), manzana (es), melo comune (it), ping guo (cn transcrit), ringo (jp romaji), sagwanamu (ko transcrit), macieira (pt), jabloko (ru translittéré), jablonja (ru translittéré), äpple (sv) ;



- Note comestibilité : \*\*\*\*\*

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

Fruit<sup>0(5(+),+x)</sup> (fruits<sup>0(5(+),+x)</sup> {crus ou<sup>{{(5+)}}</sup> cuits ; frais, séchés<sup>{{(0(5(+),+x))}}</sup>, appertisés ou fermentés<sup>{{(dp\*)}}</sup> } [nourriture/aliment et base boissons/brevages<sup>{{(dp\*)(0(5(+),+x))}}</sup> {jus<sup>0(+)</sup>, cidre<sup>5(+)</sup>}] ; et extrait graines : huile<sup>{{(5+)}}</sup> comestible<sup>0(5(+),+x)</sup>. (1\*)

Détails :

Partie(s) comestible(s)<sup>{{(0(5(+),+x))}}</sup> : fruit<sup>0(5(+),+x)</sup>. Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)<sup>{{(0(5(+),+x))}}</sup> :

-fruits - crus<sup>{{(5+)}}</sup> (frais<sup>0(+)</sup>), cuits<sup>0(5(+),+x)</sup> ou tranchés et séchés<sup>{{(0(+),5(+))}}</sup> pour une utilisation ultérieure<sup>{{(5+)}}</sup> ; ils sont également utilisés pour faire du jus<sup>{{(0(+))}}</sup> ;

-une huile comestible peut être obtenue à partir de la graine<sup>{{(5+)}}</sup> ; ce serait seulement réellement valable d'utiliser ces graines comme source d'huile si le fruit était utilisé dans un but tel que la fabrication du cidre et ensuite les graines pourrait être extraites de la pulpe restante<sup>{{(5(K))}}</sup>. (1\*)

Les fruits sont consommés frais. Ils sont également cuits et utilisés pour faire du jus. Les fruits peuvent être tranchés et séchés. Attention: Les graines de pommes contiennent de l'amygdaline, un glucoside cyanogène

Partie testée : fruit<sup>{{(0(+))}}</sup> (traduction automatique)

Original : Fruit<sup>{{(0(+))}}</sup>

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
85	235	56	0.3	0	10	0	0



(1\*)ATTENTION : les graines des pommes contiennent de l'amygdaline, un glucoside cyanogène ; 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 : les graines des pommes contiennent de l'amygdaline, un glucoside cyanogène<sup>{{(0(+x))}}</sup> ; 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(+x))}}</sup>.

- Usages médicaux : La pectine est également indiqué pour protéger le corps contre les radiations<sup>{{(5(+))}}</sup> ;
- Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):



De gauche à droite :

Par Krause E.H.L., Sturm J., Lutz K.G. (Flora von Deutschland in Abbildungen nach der Natur, Zweite auflage, vol. 8: t. 7 ; 1904), via [plantillustrations.org](http://plantillustrations.org)

Par Köhler F.E. (Medizinal Pflanzen, vol. 1: t. 35 ; 1887), via [plantillustrations.org](http://plantillustrations.org)

Par Thomé O.W. (Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz, Tafeln, vol. 3: t. 421 ; 1885), via [plantillustrations.org](http://plantillustrations.org)

Par Weinmann Johann Wilhelm (Phytanthoza iconographia, vol. 3: t. 704, fig. e ; 1742), via [plantillustrations.org](http://plantillustrations.org)

Par Gartenflora [E. von Regel] (vol. 46: t. 1440 ; 1897), via [plantillustrations.org](http://plantillustrations.org)

- Autres infos : L'une des espèces à la base des hybrides actuels<sup>{{(27(+x))}}</sup> ; plante fruitière probablement la plus cultivée dans le monde ; très nombreux cultivars ; source essentielle du cidre<sup>{{(dp\*)(27(+x))}}</sup> ; les pommes sont un des fruits les plus couramment cultivés de la zone tempérée ; il y a un grand nombre de variétés (cultivars) avec différentes saveurs allant de aigre à douce et des textures allant de sèche et farineuse à croquante et juteuse ; il ya aussi un large éventail dans les périodes de maturation avec les premiers fruits prêts à la fin de Juillet tandis que d'autres cultivars ne sont pas mûrs avant la fin de l'automne et seront stockés pendant 12 mois ou parfois plus ; le fruit de certains cultivars est riche en pectine et peut être utilisé pour aider d'autres fruits à épaissir lorsque l'on fait de la confiture, etc....<sup>{{(5(+))}}</sup>.

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

◦ Distribution :

C'est une plante tempérée. Il est cultivé en altitude sous les tropiques. Sous les tropiques, un cycle de croissance court nécessite des températures douces tout au long de l'année. Cela se trouve près de l'équateur à des altitudes de 800 à 1200 m où les températures sont de 16 à 27 ° C. Une pluviométrie de 1600-3200 mm et une humidité relative de 75-85%. La saison de croissance devrait avoir un bon ensoleillement tandis que la saison morte devrait être trop crue et fraîche. La plupart des variétés de pommes nécessitent 1000 heures de refroidissement à des températures inférieures à 7 ° C pendant la saison de dormance. Dans l'Himalaya, cela se produit entre 1 400 et 2

800 m d'altitude. Il existe des variétés à faible refroidissement. Il convient aux zones de rusticité 3-9<sup>{{(0(+x))}}</sup> (traduction automatique).

*Original : It is a temperate plant. It is grown at altitude in the tropics. In the tropics a short growth cycle requires mild temperatures throughout the year. This is found near the equator at altitudes of 800-1200 m where temperatures are 16-27°C. A rainfall of 1600-3200 mm and a relative humidity of 75-85%. The growing season should have good sunlight while the off season should be overcast and cool. Most apple varieties require 1,000 hours of chilling at temperatures below 7°C during the dormant season. In the Himalayas this occurs between 1,400-2,800 m altitude. Low chilling varieties occur. It suits hardiness zones 3-9<sup>{{(0(+x))}}</sup>.*

◦ **Localisation :**

*Afrique, Albanie, Argentine, Australie, Azerbaïdjan, Balkans, Brésil, Grande-Bretagne, Cameroun, Caucase, Afrique centrale, Amérique centrale, Chine, Îles Cook, Costa Rica, Cuba, Afrique de l'Est, Timor oriental, Estonie, Éthiopie, Europe, Malouines, Finlande, France, Géorgie, Allemagne, Hawaï, Himalaya, Hongrie, Inde, Indochine, Indonésie, Iran, Israël, Italie, Japon, Kazakhstan, Kirghizistan, Lituanie, Macédoine, Malawi, Méditerranée, Mexique, Moldavie, Népal, Amérique du Nord, Pacifique Pakistan, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Philippines, Pologne, Russie, Scandinavie, Asie du Sud-Est, Serbie, Sikkim, Slovénie, Amérique du Sud, Espagne, Suisse, Tadjikistan, Tasmanie, Thaïlande, Timor-Leste, Turquie, Ukraine, Uruguay, États-Unis, Ouzbékistan, Zimbabwe<sup>{{(0(+x))}}</sup> (traduction automatique).*

*Original : Africa, Albania, Argentina, Australia, Azerbaijan, Balkans, Brazil, Britain, Cameroon, Caucasus, Central Africa, Central America, China, Cook Islands, Costa Rica, Cuba, East Africa, East Timor, Estonia, Ethiopia, Europe, Falklands, Finland, France, Georgia, Germany, Hawaii, Himalayas, Hungary, India, Indochina, Indonesia, Iran, Israel, Italy, Japan, Kazakhstan, Kyrgyzstan, Lithuania, Macedonia, Malawi, Mediterranean, Mexico, Moldova, Nepal, North America, Pacific, Pakistan, Papua New Guinea, PNG, Philippines, Poland, Russia, Scandinavia, SE Asia, Serbia, Sikkim, Slovenia, South America, Spain, Switzerland, Tajikistan, Tasmania, Thailand, Timor-Leste, Turkey, Ukraine, Uruguay, USA, Uzbekistan, Zimbabwe<sup>{{(0(+x))}}</sup>.*

◦ **Notes :**

*Il existe environ 35 espèces de Malus et de très nombreuses variétés cultivées. La pomme est un hybride probablement de Malus sylvestris, Malus dasycarpa et Malus pumila<sup>{{(0(+x))}}</sup> (traduction automatique).*

*Original : There are about 35 Malus species and very many cultivated varieties. The apple is a hybrid probably of Malus sylvestris, Malus dasycarpa and Malus pumila<sup>{{(0(+x))}}</sup>.*

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

- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-40744> ;
- **INPN** : [https://inpn.mnhn.fr/espece/cd\\_nom/107207](https://inpn.mnhn.fr/espece/cd_nom/107207) ;
- **Wikipedia** : **pomme** : <https://fr.wikipedia.org/wiki/Pomme> ;
- **Marmiton** : [https://www.marmiton.org/ingredients/fruits\\_pomme.aspx](https://www.marmiton.org/ingredients/fruits_pomme.aspx) ;
- **PASSEPORTSANTÉ.NET** : [https://www.passeportsante.net/fr/Nutrition/EncyclopedieAliments/Fiche.aspx?doc=pomme\\_nu](https://www.passeportsante.net/fr/Nutrition/EncyclopedieAliments/Fiche.aspx?doc=pomme_nu) ;
- **Rustica** : <https://www.rustica.fr/videos-jardin/arbres-et-arbustes/pommier-malus-pumila.5103.html> ;
- **auJardin.info** : <https://www.aujardin.info/plantes/pommier.php> ;
- **Jardiner malin** : <https://www.jardiner-malin.fr/fiche/entretien-pommier.html> ;
- **www.homejardin.com** : [https://www.homejardin.com/pommier/malus\\_domestica.html](https://www.homejardin.com/pommier/malus_domestica.html) ;
- **Flehetna** : <https://www.flehetna.com/index.php> ;
- **Wikipedia** :
  - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Pommier\\_domestique\\_\(en\\_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Pommier_domestique_(en_français)) ;
  - [https://de.wikipedia.org/wiki/Kulturapfel\\_\(source\\_en\\_allemand\)](https://de.wikipedia.org/wiki/Kulturapfel_(source_en_allemand)) ;
  - [https://en.wikipedia.org/wiki/Apple\\_\(source\\_en\\_anglais\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Apple_(source_en_anglais)) ;
- **"Plants For a Future" (en anglais)** : [https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Malus\\_domestica](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Malus_domestica) ;

**dont classification :**

- **"The Plant List" (en anglais)** : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-27804420](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-27804420) ;
- **"GRIN" (en anglais)** : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=104681> ;
- **Xycol** ;

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

**dont biographie/références de** <sup>0</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 351 (As Malus pumila) ; Bianchini, F., Corbetta,

F., and Pistoia, M., 1975, *Fruits of the Earth*. Cassell. p 126 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, *500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners*. Random House p 201 ; Coombes, A.J., 2000, *Trees*. Dorling Kindersley Handbooks. p 246 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 862 (Probably now *Malus pumila*) ; Dharani, N., 2002, *Field Guide to common Trees & Shrubs of East Africa*. Struik. p 247 ; 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 ; Flowerdew, B., 2000, *Complete Fruit Book*. Kyle Cathie Ltd., London. p 18 ; Glowinski, L., 1999, *The Complete Book of Fruit Growing in Australia*. Lothian. p 1 ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, *FAO Nutrition Information Document Series No 2*.p 146 ; Kalle, R. & Soukand, R., 2012, *Historical ethnobotanical review of wild edible plants of Estonia (1770s-1960s)* *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 81(4):271-281 ; Kapelle, M., et al, 2000, *Useful plants within a Campesino Community in a Costa Rican Montane Cloud Forest*. *Mountain Research and Development*, 20(2): 162-171 (As *Malus pumila*) ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 158 ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, *Shrubs and Trees for Australian gardens*. Lothian. p 61 ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, *Brazilian Fruits & Cultivated Exotics*. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estuados da Flora Ltda. p 492 ; ?ukasz ?uczaj and Wojciech M Szyma?ski, 2007, *Wild vascular plants gathered for consumption in the Polish countryside: a review*. *J Ethnobiol Ethnomedicine*. 3: 17 ; Lyle, S., 2006, *Discovering fruit and nuts*. Land Links. p 278 ; Molla, A., *Ethiopian Plant Names*. <https://www.ethiopic.com/aplants.htm> ; Pieroni, A., 1999, *Gathered wild food plants in the Upper Valley of the Serchio River (Garfagnana), Central Italy*. *Economic Botany* 53(3) pp 327-341 ; *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 121 ; PROSEA (*Plant Resources of South East Asia*) handbook, Volume 2, 1991, *Edible fruits and nut*. p 198 ; Sharma, B.B., 2005, *Growing fruits and vegetables*. Publications Division. Ministry of Information and broadcasting. India. p 10 ; *Tasmanian Herbarium Vascular Plants list* p 50 ; *Theor. prakt. Handb. Forstbot.* 2:1272. 1803 - fide *Telopea* 9:427. 2001 an illegitimate, superfluous name (ICBN Art. 52) for *M. communis* Desf. (1798), i.e. based on the same type (that of *Pyrus malus* L.) ; 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](http://www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl) (10 April 2000) ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 238 ; Vivien, J., & Faure, J.J., 1996, *Fruitiers Sauvages d'Afrique. Espèces du Cameroun*. CTA p 278 ; Watkins, R., 1979, *Apple and Pear*, in *Simmonds, N.W., (ed), Crop Plant Evolution*. Longmans. London. p 247 ; Williamson, J., 2005, *Useful Plants of Malawi*. 3rd. Edition. Mdadzi Book Trust. p 159 ; <https://cookislands.bishopmuseum.org> (*Malus pumila*)