Malus sylvestris (L.) Mill., 1768
(Pommier sauvage d'europe)

Identifiants : 19640/malsyv

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 mitis, Malus acerba ;***
- ***Synonymes français : boquettier, pommier des bois, pommier sauvage, pomme sauvage {fruit} ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : common crab apple, European crabapple (European crab apple), crab apple, morris apple, wild apple, wild crab , Holz-Apfel (de), Holzapfel (de), wilder Apfelbaum (de), Wild-Apfel (de), Wildapfelbaum (de), manzano silvestre (es), melo selvatico (it), pomo selvatico (it), pomera borda (cat), wilde Appel (nl), jablonja lesnaja (ru translittéré), Grindstone apple (local), gribble (local), scrab (local), scrogg (local), wilding tree (local) ;***

- ***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, séchés, appertisés ou fermentés$^{\{\{\{(dp*)(0(+x))\}}$} [nourriture/aliment et base boissons/breuvages$^{\{\{\{(dp*)(0(+x))}$ {cidre$^{0(+x)}$}]) et fleur (fleurs$^{0(+x)}$) comestibles$^{0(+x)}$.(1*)

  Détails :

  Partie(s) comestible(s)$^{\{\{\{0(+x),27(+x)}$: fruit(s)$^{0(+x),27(+x)}$.

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

  -le fruit non sélectionné est amer et est utilisé pour les gelées, confitures et du vin ; il peut être utilisé pour le vinaigre.

  -les fleurs peuvent être cristallisées$^{\{\{\{0(+x)}$.(1*)

  Le fruit non sélectionné est amer et est utilisé pour la gelée, la confiture et le vin. Il peut être utilisé pour le vinaigre. Les fleurs peuvent être cristallisées

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

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
83.9	247	59	0.19	5	5.7	0.18	0.04

(1*)ATTENTION : les fleurs sont comestibles en petites quantités seulement car elles contiennent des précurseurs des cyanures (le cyanure d'hydrogène, appelé acide cyanhydrique ou acide prussique). 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 fleurs sont comestibles en petites quantités seulement car elles contiennent des précurseurs des cyanures (le cyanure d'hydrogène, appelé acide cyanhydrique ou acide prussique)[{{{(dp*)(Wiki)}]. 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)):***

Par chemazgz, via flickr

- ***Autres infos :***

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Distribution :***

    C'est une plante tempérée. Il pousse dans les sols humides près des maisons. En Argentine, il pousse entre 1 000 et 1 500 m d'altitude. Il convient aux zones de rusticité 3-9. Arboretum Tasmania[{{{0(+x) (traduction automatique)}].

    Original : It is a temperate plant. It grows in moist soils near houses. In Argentina it grows between 1,000-1,500 m above sea level. It suits hardiness zones 3-9. Arboretum Tasmania[{{{0(+x)}].

  - ***Localisation :***

    Albanie, Argentine, Australie, Balkans, Biélorussie, Bosnie, Grande-Bretagne, Bulgarie, Canada, Estonie, Europe, France, Grèce, Hongrie, Italie, Kirghizistan, Lituanie, Macédoine, Méditerranée, Amérique du Nord, Palestine, Arabie Saoudite, Scandinavie, Serbie, Slovénie, Amérique du Sud, Espagne, Suède, Suisse, Tasmanie, Turquie, USA[{{{0(+x) (traduction automatique)}].

    Original : Albania, Argentina, Australia, Balkans, Belarus, Bosnia, Britain, Bulgaria, Canada, Estonia, Europe, France, Greece, Hungary, Italy, Kyrgyzstan, Lithuania, Macedonia, Mediterranean, North America, Palestine, Saudi Arabia, Scandinavia, Serbia, Slovenia, South America, Spain, Sweden, Switzerland, Tasmania, Turkey, 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 :***

  - ***Tela Botanica :*** https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-40755 ***;***
  - ***INPN :*** https://inpn.mnhn.fr/espece/cd_nom/107217 ***;***
  - ***arbre & paysage :*** https://www.arbre-et-paysage32.com/page10_pommier.html ***;***
  - ***FUTURA - SCIENCES : FUTURA Nature :***
    https://www.futura-sciences.com/magazines/nature/infos/dico/d/botanique-pommier-sauvage-8935/ ***;***
  - ***Wikipedia :***
    - https://fr.wikipedia.org/wiki/Malus_sylvestris (en français) ***;***
    - https://de.wikipedia.org/wiki/Holzapfel (source en allemand) ***;***

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

  dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-27800987 ***;***
  - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=23279 ***;***

  dont livres et bases de données : [0]"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 186, par Louis Bubenicek) ;

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

Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 671 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 653 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 865 ; Dashorst, G.R.M., and Jessop, J.P., 1998, Plants of the Adelaide Plains & Hills. Botanic Gardens of Adelaide and State Herbarium. p 74 ; Diaz-Betancourt, M., et al, 2001, Weeds as a future source for human consumption. (On Plants For A Future website) ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 200 ; Farrar, J.L., 1995, Trees of the Northern United States and Canada. Iowa State University press/Ames p 372 ; Gard. dict. ed. 8: Malus no. 1. 1768 ; Harris, E & J., 1983, Field Guide to the Trees and Shrubs of Britain. Reader's Digest. p 82 ; Kalle, R. & Soukand, R., 2012, Historical ethnobotanical review of wild edible plants of Estonia (1770s-1960s) Acta Societatis Botanicorum Poloniae 81(4):271-281 ; Kargioglu, M., et al, 2008, An Ethnobotanical Survey of Inner-West Anatolia, Turkey. Human Ecology 36:763-777 (As subsp orientalis) ; Kremer, B.P., 1995, Shrubs in the Wild and in Gardens. Barrons. p 145 ; Ladio, A. H. & Lozada, M., 2000, Edible Plant Use in a Mapuche Community of North-western Patagonia, Human Ecology. Vol. 28, No. 1. pp. 53-71 ; Ladio, A. H., 2001, The Maintenance of Wild Edible Plant Gatherings in a Mapuche Community of Patagonia. Economic Botany, Vol. 55, No. 2, pp. 243-254 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, Handbook of Economic Plants of Australia, CSIRO. p 158 ; Little, E.L., 1980, National Audubon Society Field Guide to North American Trees. Alfred A. Knopf. p 491 ; Mabey, R., 1973, Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain, Collins. p 172 ; Menendez-Baceta, G., et al, 2012, Wild edible plants traditionally gathered in Gorbeialdea (Biscay, Basque Country) Genetic Reources and Crop Evolution 59:1329-1347 ; Michael, P., 2007, Edible Wild Plants and Herbs. Grub Street. London. p 70 ; Moerman, D. F., 2010, Native American Ethnobotany. Timber Press. p 334 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; 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 ; Rivera, D. et al, 2006, Gathered Mediterranean Food Plants - Ethnobotanical Investigations and Historical Development, in Heinrich M, Müller WE, Galli C (eds): Local Mediterranean Food Plants and Nutraceuticals. Forum Nutr. Basel, Karger, 2006, vol 59, pp 18-74 ; Watkins, R., 1979, Apple and Pear, in Simmonds, N.W., (ed), Crop Plant Evolution. Longmans. London. p 247