Amelanchier lamarckii F. G. Schroed., 1968 (Amélanchier de lamarck)

Identifiants : 2109/amelam

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

Dernière modification le 09/05/2024

- ***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 : Amelanchier ;***
- ***Synonymes : x (=) basionym, Amelanchier x grandiflora Rehder 1920, Amelanchier grandiflora Rehder 1920, Amelanchier confusa Schmeil & Fitschen non Hylander. ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : apple serviceberry, Lamarck serviceberry ;***
- ***Rusticité (résistance face au froid/gel) : {{{-15 ;***

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

Fruit (fruits$^{2(+),5(+)}$ (baies^{171}) murs^{27} (frais$^{(dp*)}$ ou séchés$^{5(+)}$; bruts ou transformés/préparés$^{\{\{\{(dp*)\}}}$) : crus$^{5(+),27}$ ou cuits$^{5(+)}$ [aliment/nourriture$^{\{\{\{2(+)\}}}$) comestible^{171}.

Détails :

Baies comestibles qui mûrissent noir-violacé foncé en Juin (d'où le nom commun de Juneberry) et ressemblant à des myrtilles par la taille, la couleur et le goût. Les baies sont souvent utilisés dans les confitures, gelées et tartes$^{\{\{\{171}}}$. Doux et succulent avec une saveur de pomme, il s'agit d'un des meilleurs fruits du genre ; ils peuvent être consommés et apprécié en quantité. Le fruit est riche en fer et en cuivre et mesure 10mm de diamètre$^{\{\{\{5(+)}}}$.

Les fruits sont consommés crus ou cuits. Les baies peuvent être utilisées avec des tartes, des gâteaux, des confitures et des gelées

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)*
	0	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*

néant, inconnus ou indéterminés.néant, inconnus ou indéterminés.

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

Par inconnu, via promessedefleurs

- ***Autres infos :***

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Distribution :***

C'est une plante tempérée. Il est originaire d'Europe. Il est naturalisé dans le sud de l'Angleterre sur des landes sableuses et des bois acides humides. Il est résistant au froid jusqu'à -25 ° C. Il convient aux zones de rusticité 4-9{{{0(+x) (traduction automatique)}.

Original : It is a temperate plant. It is native to Europe. It is naturalised in South England on sandy heaths and damp acid woods. It is hardy to cold to -25Â°C. It suits hardiness zones 4-9{{{0(+x)}.

  - ***Localisation :***

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

Original : Australia, Britain, Canada, Europe, North America, USA{{{0(+x)}.

  - ***Notes :***

Il existe environ 25 à 30 espèces d'Amélanchier{{{0(+x) (traduction automatique)}.

Original : There are about 25-30 Amelanchier species{{{0(+x)}.

- ***Nombre de graines au gramme : 125 ;***
- ***Liens, sources et/ou références :***

  - ***[171]"Missouri Botanical Garden" (en anglais) :*** https://www.missouribotanicalgarden.org/gardens-gardening/your-garden/plant-finder/plant-details/kc/a403/amelanchier-lamarckii.aspx ***;***
  - ***Wikipedia :***
    - https://fr.wikipedia.org/wiki/Amelanchier_lamarckii (en français) ***;***
    - https://de.wikipedia.org/wiki/Kupfer-Felsenbirne (source en anglais) ***;***

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

dont classification :

  - ***"GRIN" (en anglais) :*** [2]https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=315486 ***;***

dont livres et bases de données : [27]***Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 22, par Louis Bubenicek) ;***

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

Brickell, C. (Ed.), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 107 ; Coombes, A.J., 2000, Trees. Dorling Kindersley Handbooks. p 239 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 146 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs. Random House, Australia. p 92 ; http://en.hortipedia.com ; Irving, M., 2009, The Forager Handbook, A Guide to the Edible Plants of Britain. Ebury Press p 262 ; Jackes, D. A., Edible Forest Gardens ; Joyce, D., 1998, The Garden Plant Selector. Ryland, Peters and Small. p 123 ; Kremer, B.P., 1995, Shrubs in the Wild and in Gardens. Barrons. p 93 ; Lamberton, K (Ed.), 2004, The Australian gardening encyclodepia. Murdoch Books, NSW Australia. p 163 ; Lyle, S., 2006, Discovering fruit and nuts. Land Links. p 57 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; Russell, T., Cutler, C., & Walters, M., 2005, The Illustrated Encyclopedia of Trees of the Americas. Lorenz Books. p 159 ; Taxon 17:633. 1968 ; Young, J., (Ed.), 2001, Botanica's Pocket Trees and Shrubs. Random House. p 89