

Prunus americana Marshall, 1785 (Prunier américain)

Identifiants : 25785/pruame

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 : Prunus ;

• **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** American red Plum , American plum, American wild plum, Goose plum, Hog plum ;



• **Note comestibilité :** ***

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

Partie(s) comestible(s)^{{{(0+*)}}} : fruit, graines^{{{(0+*)}}}.

Utilisation(s)/usage(s)^{{{(0+*)}}} culinaire(s) :

-les fruits sont généralement transformés en confitures et gelées ; ils peuvent également être consommés frais ou séchés ; ils peuvent être cuits ou transformés en sauces ; ils peuvent être séchés et stockés ;

-les graines des noyaux peuvent être consommées crues^{{{(0+*)}}}.

Les fruits mûrs sont généralement transformés en confitures et gelées. Ils peuvent également être consommés frais ou séchés. Ils peuvent être cuits ou transformés en sauces. Ils peuvent être séchés et stockés. Les grains de graines peuvent être consommés crus

Partie testée : fruit^{{{(0+*)}}} (traduction automatique)

Original : Fruit^{{{(0+*)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
78.2	321	77	0.6	0	0	0	0



ATTENTION : bien qu'aucune mention spécifique n'ait été vue pour cette espèce, il appartient à un genre où la plupart, sinon

tous les membres du genre produisent du cyanure d'hydrogène, un poison qui donne aux amandes leur saveur caractéristique. Cette toxine se trouve principalement dans les feuilles et les graines et se reconnaît facilement par son goût amer. Il est généralement présent en quantité trop faible pour faire du mal, mais toute graine ou fruit trop amer ne doit pas être consommé. 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. ATTENTION : bien qu'aucune mention spécifique n'ait été vue pour cette espèce, il appartient à un genre où la plupart, sinon tous les membres du genre produisent du cyanure d'hydrogène, un poison qui donne aux amandes leur saveur caractéristique. Cette toxine se trouve principalement dans les feuilles et les graines et se reconnaît facilement par son goût amer. Il est généralement présent en quantité trop faible pour faire du mal, mais toute graine ou fruit trop amer ne doit pas être consommé. 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 Gray, A., Plates prepared between the years 1849 and 1859, to accompany a report on the forest trees of North America (1891) Pl. Forest Trees N. Amer. t. 45, via plantillustrations

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Distribution :

Tempéré. Il pousse dans les forêts de feuillus. C'est souvent le long des berges des rivières et des lacs. Il convient aux zones de rusticité 3-9^{{{(0(+x))}}} (traduction automatique).

Original : Temperate. It grows in deciduous woodlands. It is often along the banks of rivers and lakes. It suits hardiness zones 3-9^{{{(0(+x))}}}.

- Localisation :

Afrique, Australie, Canada, Afrique de l'Est, Haïti, Madagascar, Mexique, Amérique du Nord, USA, Antilles^{{{(0(+x))}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Australia, Canada, East Africa, Haiti, Madagascar, Mexico, North America, USA, West Indies^{{{(0(+x))}}}.

- Notes :

Il existe environ 200 espèces de Prunus^{{{(0(+x))}}} (traduction automatique).

Original : There are about 200 Prunus species^{{{(0(+x))}}}.

- Liens, sources et/ou références :

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/rjp-77 ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais) ;

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

Arbust. amer. 111. 1785 ; 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 840 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1092 ; Elias, T.S. & Dykeman P.A., 1990, *Edible Wild Plants. A North American Field guide*. Sterling, New York p 203 ; Esperanca, M. J., 1988. *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 2. p 338 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 201 ; Farrar, J.L., 1995, *Trees of the Northern United States and Canada*. Iowa State University press/Ames p 386 ; 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 519 ; Jackes, D. A., 2007, *Edible Forest Gardens* ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 156 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1785 ; Little, E.L., 1980, *National Audubon Society Field Guide to North American Trees*. Alfred A. Knopf. p 493 ; MacKinnon, A., et al, 2009, *Edible & Medicinal Plants of Canada*. Lone Pine. p 88 ; Moerman, D. F., 2010, *Native American Ethnobotany*. Timber Press. p 439 ; *Plants For A Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; *Plants of Haiti* Smithsonian Institute [https://botany.si.edu/antilles/West Indies](https://botany.si.edu/antilles/West%20Indies) ; 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) ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 308 ; Watkins, R., 1979, *Cherry, plum, peach, apricot and almond*, in Simmonds, N.W., (ed), *Crop Plant Evolution*. Longmans. London. p 242