

Prunus armeniaca L., 1753 (Abricotier)

Identifiants : 25792/pruarm

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 28/04/2024

- 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 ;

- Synonymes : Armeniaca vulgaris Lam. 1783 [Prunus armeniaca L. var. armeniaca] ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : ansu apricot [var. ansu], apricot, Siberian apricot, Tibetan apricot [var. armeniaca], xing (cn transcrit), ye xing [var. ansu] (cn transcrit), Aprikose (de), Aprikosenbaum (de), Marille (de), anzu [var. ansu] (jp romaji), salgunamu [var. ansu] (ko transcrit), damasco (pt), damasqueiro (pt), abricó (pt,br), albaricoque (es), damasco (es), damasquino (es), aprikos (sv) ;



- 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(+x)}}} : fruit, noyaux, graines, noix^{{{0(+x)}}}.

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

-le fruit mûr est mangé ;

-les graines peuvent être consommées ; si elles sont douces, elles sont consommées fraîches, et si elles sont amères, elles sont grillées ;

-l'huile des graines est utilisée pour la cuisson ;

-les fruits sont également utilisés pour les jus et sont séchés et mangés secs ;

-ils sont également utilisés pour la confiture, et dans les pâtisseries, tartes, gâteaux/cakes, et picklés^{{{0(+x)}}}.(1*)

Les fruits mûrs sont mangés. Les grains peuvent être mangés. S'ils sont sucrés, ils sont consommés frais et s'ils sont amers, ils sont rôtis. Ils doivent être utilisés avec prudence. L'huile de graines est utilisée pour la cuisson. Les fruits sont également utilisés pour le jus et sont séchés et consommés secs. Ils sont également utilisés pour la confiture et dans les pâtisseries, tartes, gâteaux et cueillis

Partie testée : fruits crus^{{{0(+x)}}} (traduction automatique)

Original : Fruit raw^{{{0(+x)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
86.6	117	28	0.6	1500	7	0.4	0.1



(1*)les feuilles et les graines/noyaux amers sont toxiques ; cf. "Known Hazards" (risques connus) sur Pfaf.néant, inconnus ou indéterminés.

- Note médicinale : ***

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



Par Bernard M. (domaine public), via Wikimedia Commons

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

C'est un arbre fruitier cultivé. Il est vendu sur les marchés locaux et mondiaux^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : It is a cultivated fruit tree. It is sold in local and global markets^{{{0(+x)}}}.

- Distribution :

C'est une plante tempérée. Il est originaire d'Asie centrale et de Chine du Nord. Il pousse dans les régions fraîches avec des étés chauds et secs. Ils font mieux sur un sol drainant librement. Au Népal, les plantes poussent entre 2500 et 3500 m d'altitude. Il se porte bien dans les régions avec 100 cm de pluie, des hivers frais avec 300-900 heures de froid en dessous de 7 ° C et un printemps sans gel. Un pH de 6-6,8 convient. Il a besoin d'une bonne lumière du soleil. Il convient aux zones de rusticité 5-10^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. It is native to C. Asia and N. China. It grows in cool areas with hot dry summers. They do best on a free draining soil. In Nepal plants grow between 2500-3500 m altitude. It does well in areas with 100 cm rainfall, cool winters with 300-900 chilling hours below 7Â°C and frost free spring. A pH of 6-6.8 is suitable. It needs good sunlight. It suits hardiness zones 5-10^{{{0(+x)}}}.

- Localisation :

Afghanistan, Afrique, Arabie, Argentine, Arménie, Asie, Australie, Azerbaïdjan, Brésil, Grande-Bretagne, Bulgarie, Canada, Caucase, Asie centrale, Chili, Chine *, Afrique de l'Est, Égypte, Europe, France, Géorgie, Grèce, Himalaya, Hongrie Inde, Indochine, Indonésie, Iran, Irak, Italie, Japon, Corée, Kazakhstan, Kurdistan, Kirghizistan, Lituanie, Macédoine, Malawi, Malaisie, Méditerranée, Mexique, Moldavie, Mongolie, Maroc, Myanmar, Népal, Afrique du Nord, Amérique du Nord , Inde du Nord-Est, Inde du Nord-Ouest, Pakistan, Roumanie, Russie, Asie du Sud-Est, Serbie, Sibérie *, Afrique du Sud, Afrique australe, Amérique du Sud, Espagne, Suisse, Syrie, Tadjikistan, Thaïlande, Turkestan, Turquie, Turkménistan, Tasmanie, USA, Ouzbékistan, Vietnam, Zimbabwe^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : Afghanistan, Africa, Arabia, Argentina, Armenia, Asia, Australia, Azerbaijan, Brazil, Britain, Bulgaria, Canada, Caucasus, Central Asia, Chile, China*, East Africa, Egypt, Europe, France, Georgia, Greece, Himalayas,

Hungary, India, Indochina, Indonesia, Iran, Iraq, Italy, Japan, Korea, Kazakhstan, Kurdistan, Kyrgyzstan, Lithuania, Macedonia, Malawi, Malaysia, Mediterranean, Mexico, Moldova, Mongolia, Morocco, Myanmar, Nepal, North Africa, North America, Northeastern India, NW India, Pakistan, Romania, Russia, SE Asia, Serbia, Siberia*, South Africa, Southern Africa, South America, Spain, Switzerland, Syria, Tajikistan, Thailand, Turkestan, Turkey, Turkmenistan, Tasmania, USA, Uzbekistan, Vietnam, Zimbabwe^{{{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 :

- Jardin! L'Encyclopédie : https://nature.jardin.free.fr/arbre/ft_prunus_abric.html ;
- Wikipedia :
- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Abricotier_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Abricotier_(en_français)) ;
- "Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Prunus_armeniaca ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-27801087 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=29841> ;

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

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

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 494 ; Battacharyya, A., 1991, *Ethnobotanical Observations in the Ladakh Region of Northern Jammu and Kashmir State, India*. Economic Botany, Vol. 45, No. 3, pp. 305-308 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 77 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 840 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 76 ; Coombes, A.J., 2000, *Trees*. Dorling Kindersley Handbooks. p 258 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1092 ; DARLINGTON & AMMAL, ; Dashorst, G.R.M., and Jessop, J.P., 1998, *Plants of the Adelaide Plains & Hills*. Botanic Gardens of Adelaide and State Herbarium. p 74 ; Dzhangaliev, A. D., et al, 2003, *The Wild Fruit and Nut Plants of Kazakhstan*, Horticultural Reviews, Vol. 29. pp 305-371 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 194 (As *Armeniaca vulgaris*) ; Flowerdew, B., 2000, *Complete Fruit Book*. Kyle Cathie Ltd., London. p 40 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 441 ; Glowinski, L., 1999, *The Complete Book of Fruit Growing in Australia*. Lothian. p 74 ; GUPTA, ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 519 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, Florilegium. p 240 ; 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 ; John, L., & Stevenson, V., 1979, *The Complete Book of Fruit*. Angus & Robertson p 57 ; Kang, Y., et al, 2012, *Wild food plants and wild edible fungi in two valleys on the Qinling Mountains (Shaanxi, central China)* Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine; 9:26 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 199 ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, *Shrubs and Trees for Australian gardens*. Lothian. p 66 ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, *Brazilian Fruits & Cultivated Exotics*. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estudos da Flora Ltda. p 496 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 317 ; Manandhar, N.P., 2002, *Plants and People of Nepal*. Timber Press. Portland, Oregon. p 382 ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World*. Horticultural Books. Florida p 58 ; Moerman, D. F., 2010, *Native American Ethnobotany*. Timber Press. p 440 ; Morley, B. & Everard, B., 1970, *Wild Flowers of the World*. Ebury press. Plate 45 ; Pham-Hoang Ho, 1999, *An Illustrated Flora of Vietnam*. Nha Xuat Ban Tre. p 805 ; 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 114 ; PROSEA No. 2 ; Rana, J.C. et al, 2011, *Genetic resources of wild edible plants and their uses among tribal communities of cold arid regions of India*. Genetic Resources and Crop Evolution. 59:135-149 ; Rashid, A., Anand, V.K. & Serwar, J., 2008, *Less Known Wild Plants Used by the Gujjar Tribe of District Rajouri, Jammu and Kashmir State*. International Journal of Botany 4(2):219-244 ; Sharma, B.B., 2005, *Growing fruits and vegetables*. Publications Division. Ministry of Information and broadcasting. India. p 16 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 94 ; Sp. pl. 1:474. 1753 ; Valder, P., 1999, *The Garden Plants of China*. Florilegium. p 102 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 305 ; Watkins, R., 1979, *Cherry, plum, peach, apricot and almond*, in Simmonds, N.W., (ed), *Crop Plant Evolution*. Longmans. London. p 242 ; Wickens, G.E., 1995, *Edible Nuts*. FAO Non-wood forest products. FAO, Rome. p147 ; Williamson, J., 2005, *Useful Plants of Malawi*. 3rd. Edition. Mdadzi Book Trust. p 208