

Prunus cerasus L., 1753 (Griottier)

Identifiants : 25819/prucea

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 :** *Cerasus vulgaris* Mill. 1768 (synonyme, selon GRIN ; nom retenu, selon TPL) ;

- **Synonymes français :** cerisier acide, cerisier aigre, griottier acide ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** dwarf cherry, Maraschino cherry [var. marasca], morello cherry, pie cherry, sour cherry, tart cherry , ou zhou suan ying tao (cn transcrit), Maraschino-Kirsche [var. marasca] (de), Sauerkirsche (de), Sauerkirschenbaum (de), Weichsel (de), olchi (in), ginjeira (pt), cereja-ácida-européia (pt,br), ginja (pt,br), cerezo ácido (es), guindo (es), surkörbsbär (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, graines, graines - huile, feuilles - thé, fleurs^{{{(0(+x))}}}.

Utilisation(s)/usage(s)^{{{(0(+x))}}} culinaire(s) : les fruits peuvent être consommés crus ; ils sont acides ; ils sont souvent cuits dans des tartes, des confitures, desserts, et appertisés ; ils produisent un jus incolore ; les fruits sont confits (cristallisés) et également conservés dans du sirop ou de l'eau ; ils sont transformés en confiture ;

Ils sont utilisés pour l'eau de vie de cerise et de liqueurs.

-les graines fournissent une huile utilisée dans les salades ; les graines écrasées dans un sac de mousseline sont utilisées pour aromatiser la confiture ;

-les feuilles sont utilisées comme un substitut pour le thé^{{{(0(+x))}}}.

Les fruits peuvent être consommés crus. Ils sont acides. Ils sont souvent cuits en tartes, en conserves, en puddings et en conserve. Ils produisent un jus incolore. Les graines donnent une huile utilisée dans les salades. Les graines broyées dans un sac de mousseline sont utilisées pour parfumer la confiture. Les fruits sont confits (cristallisés) et également conservés au sirop ou au brandy. Ils sont transformés en confiture. Ils sont utilisés pour l'eau-de-vie de cerise et les liqueurs. Les feuilles sont utilisées comme substitut du thé

Partie testée : fruits frais^{{{(0+X)}}} (traduction automatique)

Original : Fruit fresh^{{{(0+X)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
86.1	209	50	1.0	128	10	0.32	0.1



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)):



De gauche à droite :

Par Köhler, F.E., Köhler?s Medizinal Pflanzen (1883-1914) Med.-Pfl. vol. 1 (1887) t. 36, via plantillustrations

Par Thomé, O.W., Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz (1886-1889) Fl. Deutschl. vol. 3 (1885) t. 395, via plantillustrations

Par Revue horticole, sér. 4 (1852-1974) Rev. Hort. (Paris), ser. 4 vol. 84 (1912), via plantillustrations

Par Revue horticole, sér. 4 (1852-1974) Rev. Hort. (Paris), ser. 4 vol. 38 (1865) [37e 38 ANNÉE - 1866] , via plantillustrations

• Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

◦ Statut :

C'est une plante alimentaire cultivée^{{{(0+X)}}} (traduction automatique).

Original : It is a cultivated food plant^{{{(0+X)}}}.

◦ Distribution :

C'est une plante tempérée froide. Dans l'Himalaya indien, il pousse entre 3 000 et 3 500 m d'altitude. Il convient aux zones de rusticité 3-9^{{{(0+X)}}} (traduction automatique).

Original : It is a cold temperate plant. In the Indian Himalayas it grows between 3,000-3,500 m above sea level. It suits hardiness zones 3-9^{{{(0+X)}}}.

◦ Localisation :

Afghanistan, Afrique, Albanie, Argentine, Arménie, Asie, Australie, Autriche, Azerbaïdjan, Balkans, Grande-Bretagne, Bulgarie, Canada, Caucase, Croatie, Tchèque, Danemark, Afrique de l'Est, Estonie, Europe, Finlande, France, Géorgie, Allemagne, Grèce, Himalaya, Hongrie, Inde, Indochine, Irlande, Italie, Kazakhstan, Lituanie, Macédoine, Moldavie, Amérique du Nord, Pakistan, Scandinavie, Asie du Sud-Est, Serbie, Amérique du Sud, Espagne, Suède, Suisse, Tadjikistan, Tasmanie, Turquie, Ukraine, États-Unis, Vietnam, Zimbabwe^{{{(0+X)}}} (traduction automatique).

Original : Afghanistan, Africa, Albania, Argentina, Armenia, Asia, Australia, Austria, Azerbaijan, Balkans, Britain, Bulgaria, Canada, Caucasus, Croatia, Czech, Denmark, East Africa, Estonia, Europe, Finland, France, Georgia, Germany, Greece, Himalayas, Hungary, India, Indochina, Ireland, Italy, Kazakhstan, Lithuania, Macedonia, Moldova, North America, Pakistan, Scandinavia, SE Asia, Serbia, South America, Spain, Sweden, Switzerland, Tajikistan, Tasmania, Turkey, Ukraine, USA, Vietnam, Zimbabwe^{{{(0+X)}}}.

◦ Notes :

Il existe environ 200 espèces de *Prunus*. C'est une plante tétraploïde^{{{(0+X)}}} (traduction automatique).

Original : There are about 200 *Prunus* species. It is a tetraploid plant^{{{(0+X)}}}.

• Liens, sources et/ou références :

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

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-27800133 ;

◦ "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=29866> ;

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 ; Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, *Fruits of the Earth*. Cassell. p 146 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 841 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, *500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners*. Random House p 224 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1093 ; Ertug, F., 2000, *An Ethnobotanical Study in Central Anatolia (Turkey)*. *Economic Botany* Vol. 54. No. 2. pp. 155-182 (Also as *Cerasus vulgaris*) ; Esperanca, M. J., 1988. *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 2. p 92 ; 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 375 ; Flowerdew, B., 2000, *Complete Fruit Book*. Kyle Cathie Ltd., London. p 50 ; Gonzalez, J. A., et al, 2011, *The consumption of wild and semi-domesticated edible plants in the Arribes del Duero (Salamanca-Zamora, Spain): an analysis of traditional knowledge*. *Genetic Resources and Crop Evolution* 58:991-1006 ; Glowinski, L., 1999, *The Complete Book of Fruit Growing in Australia*. Lothian. p 67 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 522 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, *Florilegium*. p 241 ; 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 104 ; 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 *Cerasus vulgaris*) ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1751, 1854 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, *CSIRO*. p 199 ; Little, E.L., 1980, *National Audubon Society Field Guide to North American Trees*. Alfred A. Knopf. p 497 ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, *Shrubs and Trees for Australian gardens*. Lothian. p 67 ; Mabey, R., 1973, *Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain*, *Collins*. p 171 ; Menendez-Baceta, G., et al, 2012, *Wild edible plants traditionally gathered in Gorbeialdea (Biscay, Basque Country)* *Genetic Resources and Crop Evolution* 59:1329-1347 ; Moerman, D. F., 2010, *Native American Ethnobotany*. Timber Press. p 440 ; Pham-Hoang Ho, 1999, *An Illustrated Flora of Vietnam*. *Nha Xuat Ban Tre*. p 804 ; 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/> ; *Sp. pl.* 1:474. 1753 ; 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 307 ; Watkins, R., 1979, *Cherry, plum, peach, apricot and almond*, in *Simmonds, N.W., (ed), Crop Plant Evolution*. Longmans. London. p 242

