

# ***Prunus dulcis* (Mill.) DAWebb, 1967 (Amandier)**

**Identifiants : 25839/prudul**

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

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze**

**Dernière modification le 02/05/2024**

- **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 ;

- **Synonymes : *Amygdalus communis* L. 1753, *Amygdalus dulcis* Mill. 1768, *Prunus amygdalus* Batsch. 1801 ;**

- **Synonymes français : amande, amandier commun ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : almond, almond tree, lawz.(ar), bian tao (cn transcrit), xing ren (cn transcrit), ba dan xing (cn transcrit), mandel (da), mandeltræ (da), amandel (nl), amandelboom (nl), harilik mandlipuu (et), Echte Mandel (de), Echter Mandelbaum (de), Mandel (de), Mandelbaum (de), baadaam (hi), mandorla (it), mandorlo (it), mandorlo comune (it), aamondo (jp romaji), aamendousu (jp romaji), hadankyou (jp romaji), kara momo (jp romaji), kara momo (jp romaji), hentou (jp romaji), hatankyou (jp romaji), a mon teu (ko transcrit), al mon teu (ko transcrit), badaama (ne), badam (fa), mygdal zwyczajny (po), amêndoa (pt), amendoeira (pt), mindal' (ru translittéré), mindal' obyknovennyi (ru translittéré), mandelj (sl), mandljevec (sl), almendra (es), almendrero (es), almendro (es), mandelträd (es), badam (ur) ;**

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) : -5°C (selon semencesdupuy) à -12,5/-17,5°C (selon b&t) et même jusqu'à -25°C (selon augin.info) (-2°C pour les fleurs) ;**



- **Note comestibilité : \*\*\*\***

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

**Partie(s) comestible(s)<sup>{{0(+x)}}</sup> : graines, noix<sup>{{0(+x)}}</sup>.**

**Utilisation(s)/usage(s)<sup>{{0(+x)}}</sup> culinaire(s) :**

**-l'huile du noyau peut être amère et contient du HCN qui doit être enlevé par chauffage ; l'huile est utilisée comme arôme/aromatisant alimentaire ;**

**-les noyaux de types doux sont consommés ; ils peuvent être consommés frais ou séchés, broyés, en flocons, broyés et utilisés comme ingrédients ; les noix peuvent être mélangées avec de l'eau pour former du lait d'amande (lait végétal), transformé en beurre d'amande ou pressé pour leur huile comestible ; l'huile est utilisée dans les salades<sup>{{0(+x)}}</sup>.**

**L'huile du noyau peut être amère et contient du HCN qui doit être éliminé par chauffage. L'huile est utilisée comme arôme alimentaire. Les noyaux des sortes sucrées sont consommés. Ils peuvent être consommés frais ou séchés, écrasés, en**

**flocons, moulus et utilisés comme ingrédients. Les noix peuvent être mélangées avec de l'eau pour former du lait d'amande, transformées en beurre d'amande ou pressées pour leur huile comestible. L'huile est utilisée dans les salades**

**Partie testée : noix**<sup>{{0(+x)}} (traduction automatique)</sup>  
**Original : Nuts**<sup>{{0(+x)}}</sup>

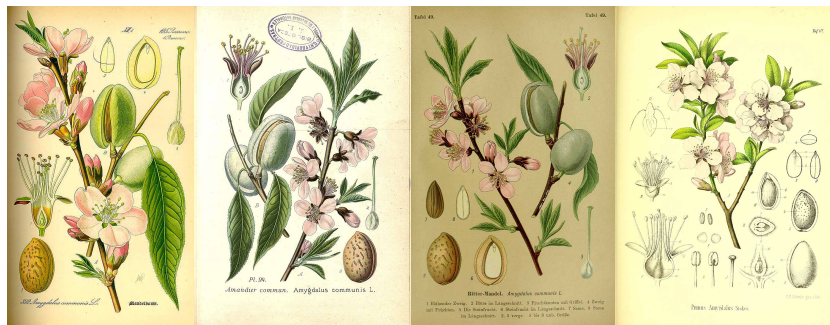
| Taux d'humidité | Énergie (kj) | Énergie (kcal) | Protéines (g) | Pro-vitamines A (µg) | Vitamines C (mg) | Fer (mg) | Zinc (mg) |
|-----------------|--------------|----------------|---------------|----------------------|------------------|----------|-----------|
| 5.3             | 2418         | 578            | 21.26         | 1                    | 0                | 4.3      | 3.4       |



**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.**<sup>{{5(+x)}}</sup>  
**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.**<sup>{{5(+x)}}</sup>

- **Note médicinale : \*\*\***

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



**De gauche à droite :**

**Par Thomé, O.W., Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz (1886-1889) Fl. Deutschl. vol. 3 (1885) t. 392, via plantillustrations**

**Par Masclef, A., Atlas des plantes de France (1890-1893) Atlas Pl. France vol. 2 t. 94, via plantillustrations**

**Par Esser, P.H.H., Giftpflanzen Deutschlands (1910) Giftpfl. Deutschl. t. 49, via plantillustrations**

**Par Berg, O.C., Schmidt, C.F., Atlas der officinellen Pflanzen (1893-1902) Atlas. Off. Pfl. vol. 2 (1894) t. 62, via plantillustrations**

- **Autres infos :**

**dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :**

- **Distribution :**

**Il convient à un climat méditerranéen. Il est originaire d'Afrique du Nord, du centre et du sud-ouest de l'Asie. Ils sont résistants au gel. Ils ont besoin d'un été chaud pour mûrir complètement. Il convient aux zones de rusticité 7-10. Arboretum Tasmania**<sup>{{0(+x)}} (traduction automatique)</sup>.

**Original : It suits a Mediterranean climate. It is native to N. Africa, C and S.W. Asia. They are frost hardy. They need a warm summer to fully ripen. It suits hardiness zones 7-10. Arboretum Tasmania**<sup>{{0(+x)}}</sup>.

- **Localisation :**

Afghanistan, Afrique, Arabie, Arménie, Asie, Australie, Azerbaïdjan, Brésil, Grande-Bretagne, Caucase, Amérique centrale, Chili, Chine, Chypre, Afrique de l'Est, Europe, France, Géorgie, Grèce, Himalaya, Islande, Inde, Iran, Irak, Italie, Kazakhstan, Liban, Macédoine, Malawi, Méditerranée, Mexique, Maroc, Myanmar, Népal, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Pakistan, Portugal, Somalie, Afrique du Sud, Amérique du Sud, Espagne, Syrie, Tadjikistan, Tasmanie, Turquie, Turkménistan, USA, Ouzbékistan, Venezuela<sup>{{0(+x)}}</sup> (traduction automatique).

Original : Afghanistan, Africa, Arabia, Armenia, Asia, Australia, Azerbaijan, Brazil, Britain, Caucasus, Central America, Chile, China, Cyprus, East Africa, Europe, France, Georgia, Greece, Himalayas, Iceland, India, Iran, Iraq, Italy, Kazakhstan, Lebanon, Macedonia, Malawi, Mediterranean, Mexico, Morocco, Myanmar, Nepal, North Africa, North America, Pakistan, Portugal, Somalia, South Africa, South America, Spain, Syria, Tajikistan, Tasmania, Turkey, Turkmenistan, USA, Uzbekistan, Venezuela<sup>{{0(+x)}}</sup>.

◦ Notes :

Il existe environ 200 espèces de *Prunus*. Probablement *Prunus amygdalus* mais c'est un nom non résolu dans The Plant List<sup>{{0(+x)}}</sup> (traduction automatique).

Original : There are about 200 *Prunus* species. Probably *Prunus amygdalus* but it is an unresolved name in The Plant List<sup>{{0(+x)}}</sup>.

• Liens, sources et/ou références :

- Tela Botanica : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-53514> ;
- pommiers.com : liste de variétés anciennes et récentes : <https://www.pommiers.com/amande/amandier.htm> ;
- <sup>5</sup>"Plants For a Future" (en anglais) : [https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Prunus\\_dulcis](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Prunus_dulcis) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/rjp-375](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/rjp-375) ;

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

dont biographie/références de <sup>0</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, *Fruits of the Earth*. Cassell. p 194 (As *Prunus amygdalus* or *Amygdalus communis*) ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 76 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 841 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 76 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 837 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, *500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners*. Random House p 225 ; Coombes, A.J., 2000, *Trees*. Dorling Kindersley Handbooks. p 260 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1094 ; Dashorst, G.R.M., and Jessop, J.P., 1998, *Plants of the Adelaide Plains & Hills*. Botanic Gardens of Adelaide and State Herbarium. p 74 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 193 (As *Amygdalis communis*) ; FAO, 1995, *Edible Nuts*. Non Wood Forest Products 5. ; Feddes Repert. 74:24. 1967 ; Flora Somalia Vol. 1, 1993, <https://plants.jstor.org> ; Flowerdew, B., 2000, *Complete Fruit Book*. Kyle Cathie Ltd., London. p 192 ; Harris, E & J., 1983, *Field Guide to the Trees and Shrubs of Britain*. Reader's Digest. p 106 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 519 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, *Florilegium*. p 241 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 442 ; Huxley, A. (Ed.), 1977, *The Encyclopedia of the Plant Kingdom*. Chartwell Books. p 34 ; Joyce, D., 1998, *The Garden Plant Selector*. Ryland, Peters and Small. p 116 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 432, 1717 (As *Amygdalus communis*) ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 199 ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, *Brazilian Fruits & Cultivated Exotics*. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estudos da Flora Ltda. p 498 ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World*. Horticultural Books. Florida p 57 ; Moerman, D. F., 2010, *Native American Ethnobotany*. Timber Press. p 441 ; *Plants For A Future*, 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 ; Sinclair, V., 1992, *The Floral Charm of Cyprus*. Interworld Publications. p 131 (As *Amygdalus communis*) ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 5 ; 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](http://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 309 ; Wickens, G.E., 1995, *Edible Nuts*. FAO Non-wood forest products. FAO, Rome. p 37, 148 ; Williamson, J., 2005, *Useful Plants of Malawi*. 3rd. Edition. Mdadzi Book Trust. p 208