

Prunus serotina Ehrh., 1784 (Cerisier noir)

Identifiants : 25942/pruser

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 08/05/2024

- **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 :** Prunus salicifolia Kunth (synonyme selon TPL) ;

- **Synonymes français :** cerisier d'automne, cerisier tardif, capulin ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** black cherry , Capuli, Rum cherry ;



- **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^{{{(0(+x))}}}.

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

-les fruits sont consommés crus. ; ils sont utilisés pour les gelées et le vin ; ils sont également cuits, et utilisés pour les tartes ; les fruits sont aussi réduits en purée, transformés en petits gâteaux/cakes et séchés pour une utilisation ultérieure ;

-l'écorce est la source d'un extrait utilisé pour les boissons, sirops aromatisants et des produits de boulangerie ;

-les rameaux sont utilisés pour faire une boisson^{{{(0(+x))}}}.

Les fruits sont consommés crus. Ils sont utilisés pour la gelée et le vin. Ils sont également cuits et utilisés pour les tartes. L'écorce est la source d'un extrait utilisé pour aromatiser les boissons, les sirops et les pâtisseries. Les brindilles sont utilisées pour faire une boisson. Les fruits sont également écrasés, transformés en petits gâteaux et séchés pour une utilisation ultérieure

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)
78.3	381	91	0.1	110	28	0.7	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.

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



Par Revue horticole, sér. 4 (1852-1974) Rev. Hort. (Paris), ser. 4 vol. 65 (1893) [65e ANNÉE - 1893], via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

Il est originaire d'Amérique du Nord. Il pousse dans les bois, les pâturages et le long des routes. Il pousse bien sur une grande variété de sols. Il ne tolère pas l'ombre. Il convient aux zones de rusticité 3-9.

Original : It is native to North America. It grows in woods, pastures and along roadsides. It grows well on a wide variety of soils. It is intolerant of shade. It suits hardiness zones 3-9.

- **Localisation :**

Afrique, Andes, Australie, Belize, Canada, Amérique centrale, Afrique de l'Est, Europe, France, Allemagne, Guatemala, Mexique, Mozambique, Amérique du Nord, Russie, Scandinavie, Suède, Turquie, USA, Zimbabwe.

Original : Africa, Andes, Australia, Belize, Canada, Central America, East Africa, Europe, France, Germany, Guatemala, Mexico, Mozambique, North America, Russia, Scandinavia, Sweden, Turkey, USA, Zimbabwe.

- **Notes :**

Il existe environ 200 espèces de Prunus.

Original : There are about 200 Prunus species.

- **Liens, sources et/ou références :**

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-27800337 ;

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

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

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) (As *Prunus serotina* var. *salicifolia*) ; **Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 842 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 839 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 77 ; Coombes, A.J., 2000, Trees. Dorling Kindersley Handbooks. p 269 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 1098 ; Deut. Dendrol. 305. 1893 ; Duke, J.A., 1992, Handbook of Edible Weeds. CRC Press. p 160 (As *Prunus serotina* var. *salicifolia*) ; Elias, T.S. & Dykeman P.A., 1990, Edible Wild Plants. A North American Field guide. Sterling, New York p 204 (As *Prunus serotina* var. *salicifolia*) ; Esperanca, M. J., 1988. Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses. Vol. 1. p 110 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 204 ; Farrar, J.L., 1995, Trees of the Northern United States and Canada. Iowa State University press/Ames p 380 ; 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 528 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 242 ; Little, E.L., 1980, National Audubon Society Field Guide to North American Trees. Alfred A. Knopf. p 506 ; MacKinnon, A., et al, 2009, Edible & Medicinal Plants of Canada. Lone Pine. p 86 ; Marshall, E. and Newton, A. C., 2003, Non-Timber Forest Products in the Community of El Terrero, Sierra de Manantlan Biosphere Reserve, Mexico: Is Their Use Sustainable? Economic Botany 57(2):262-278 ; Moerman, D. F., 2010, Native American Ethnobotany. Timber Press. p 443 ; Morton, ; Plants For A Future, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> (As *Prunus serotina* var. *salicifolia*) ; Recher, P, 2001, Fruit Spirit Botanical Gardens Plant Index. www.nrg.com.au/~recher/seedlist.html p 3 ; Russell, T., Cutler, C., & Walters, M., 2005, The Illustrated Encyclopedia of Trees of the Americas. Lorenz Books. p 152 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, A tropical Garden Flora. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 483 ; Tankard, G., 1990, Tropical fruit. An Australian Guide to Growing and using exotic fruit. Viking p 106 (As *Prunus serotina* var. *salicifolia*) ; Uphof,**