

Rubus chamaemorus L., 1753

Identifiants : 27849/rubcha

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 : Rubus ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** cloudberry , Ahtchaigpiat, Akavzik, Akpik, Aqavsik, Aqevyit, Arktische brombeere, Atsalugpiaq, Atsarpait, Atsat, Bakeberry, Baked-apple Berry, Hjortron, Kabalad, Malka, Moltebeere, Murukas, Naunraq, Naunrat, Salmonberry, Torfbeere, Yellowberry, ;

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** zone 2-4 ;



- **Note comestibilité :** ****

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

-fruits - crus ou cuits ; aigre mais délicieux, le fruit peut être mangé tel quel ou cuit, utilisé dans les conserves, les tartes, etc. ; riche en vitamine C ; le fruit sucré a un goût de pommes au four⁽⁽⁽⁵⁽⁺⁾⁾⁾ ; -fleurs - crues ; -les feuilles fraîches Les fruits sont consommés crus et également congelés pour une utilisation ultérieure. Ils peuvent être utilisés dans les conserves et les pâtisseries. Ils peuvent être cuits, utilisés pour les tartes, les gelées, le vin et le vinaigre



néant, inconnus ou indéterminés.

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



- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

Il est récolté par les peuples autochtones des régions polaires. (Sami et Inuits) C'est un aliment important. Il est récolté commercialement^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : It is harvested by indigenous people in polar regions. (Sami and Inuits) It is a significant food. It is harvested commercially^{{{0(+x)}}}.

- Distribution :

C'est une plante tempérée froide. Il peut pousser dans les climats froids, y compris le cercle arctique. Il pousse dans les tourbières acides et les toundras de tourbe. Il pousse dans les marais. En Chine, c'est dans les provinces du nord. Il convient aux zones de rusticité des plantes 2-5^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : It is a cold temperate plant. It can grow in cold climates including the Arctic circle. It grows on acidic bog and peat tundras. It grows in swamps. In China it is in the northern provinces. It suits plant hardiness zones 2-5^{{{0(+x)}}}.

- Localisation :

Alaska, Arctique, Asie, Australie, Biélorussie, Grande-Bretagne, Canada, Chine, République tchèque, Danemark, Estonie, Europe, Finlande, Allemagne, Irlande, Japon, Corée, Lettonie, Lituanie, Amérique du Nord, Norvège, Pologne, Russie, Scandinavie, Sibérie, Slovaquie, Suède, USA^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : Alaska, Arctic, Asia, Australia, Belarus, Britain, Canada, China, Czech Republic, Denmark, Estonia, Europe, Finland, Germany, Ireland, Japan, Korea, Latvia, Lithuania, North America, Norway, Poland, Russia, Scandinavia, Siberia, Slovakia, Sweden, USA^{{{0(+x)}}}.

- Notes :

Il existe environ 250 espèces de Rubus. Ils sont riches en vitamine C^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : There are about 250 Rubus species. They are high in Vitamin C^{{{0(+x)}}}.

- Liens, sources et/ou références :

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : <http://www.theplantlist.org/> ;

Ager, T. A. & Ager, L. P., 1980, Ethnobotany of the eskimos of Nelson Island, Alaska. Arctic Anthropology Vol 17. No. 1 pp 26-48 ; Ainana, L. & Zagrebin, I., 2014, Edible Plants Used by the Siberian Yupik Eskimos of Southeastern Chukotka Peninsula, Russia, (English translation). p 28 ; Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database." <http://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb>. (ACEDB version 4.0 - data version July 1994) ; Cheifetz, A., (ed), 1999, 500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners. Random House p 247 ; Cormack, R. G. H., 1967, Wild Flowers of Alberta. Commercial Printers Edmonton, Canada. p 166 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 208 ; Farvinen, R., et al, 2010, Cutin composition of selected northern berries and seeds. Food Chemistry 122: 137-144 ; Fisk, J. R. & Hoover, E., 2015, Wild Fruits of Minnesota. A Field Guide. University of Minnesota p 18 ; Flora of China. 9:195-285, 2003 No. 208 ; Hakkinen, S. H., et al, 1999, Content of the Flavonols Quercetin, Myricetin, and Kaempferol in 25 Edible Berries. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 47: 2274-2279 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 575 ; Heller, C. A., 1962, Wild Edible and Poisonous Plants of Alaska. Univ. of Alaska Extension Service. p 45 ; Holloway, P. S. & Alexander, G., 1990, Ethnobotany of the Fort Yukon Region, Alaska. Economic Botany, Vol. 44, No. 2 pp. 214-225 ; INFOODS:FAO/INFOODS Databases ; Irving, M., 2009, The Forager Handbook, A Guide to the Edible Plants of Britain. Ebury Press p 279 ; Jackes, D. A., 2007, Edible Forest Gardens ; Jennings, D.L., 1979, Raspberries and blackberries, in Simmonds, N.W., (ed), Crop Plant Evolution. Longmans. London. p 254 ; Jernigan, K. (Ed.), 2012, A

Guide to the Ethnobotany of the Yukon-Kuskokwim Region. Draft. ; Johansson, A., Laakso, P. and Kallio, H., 1997, *Characterization of seed oils of wild, edible Finnish berries. Food Chemistry* 204:300-307 ; Jones, A., 2010, *Plants that we eat. University of Alaska Press.* p 80 ; Kalle, R. & Soukand, R., 2012, *Historical ethnobotanical review of wild edible plants of Estonia (1770s-1960s) Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 81(4):271-281 ; Kermath, B. M., et al, 2014, *Food Plants in the Americas: A survey of the domesticated, cultivated and wild plants used for Human food in North, Central and South America and the Caribbean. On line draft.* p 759 ; Kuhnlein, H. V., et al, 2009, *Indigenous Peoples' food systems. FAO Rome* p 53 ; Luczaj, L. et al, 2013, *Wild edible plants of Belarus: from Rostakinski's questionnaire of 1883 to the present. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 9:21 ; Lyle, S., 2006, *Discovering fruit and nuts. Land Links.* p 395 ; Mabey, R., 1973, *Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain, Collins.* p 179 ; MacKinnon, A., et al, 2009, *Edible & Medicinal Plants of Canada. Lone Pine.* p 94 ; Mullory, C. & Aitken, S., 2012, *Common Plants of Nunavut. Inhabit Media* p 138 ; Morley, B. & Everard, B., 1970, *Wild Flowers of the World. Ebury press. Plate 2* ; Mullory, C. & Aitken, S., 2012, *Common Plants of Nunavut. Inhabit Media* p 138 ; *Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK.* <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Porsild, A.E., 1974, *Rocky Mountain Wild Flowers. Natural History Series No. 2 National Museums of Canada.* p 248 ; Porsild, A.E., *Edible Plants of the Arctic.* p 21 ; Simkova, K. et al, 2014, *Ethnobotanical review of wild edible plants used in the Czech Republic. Journal of Applied Botany and Food Quality* 88, 49-67 ; Slocum, P.D. & Robinson, P., 1999, *Water Gardening. Water Lilies and Lotuses. Timber Press.* p 134 ; *Sp. pl. 1:494. 1753* ; Svanberg, I., 2012, *The use of wild plants as food in pre-industrial Sweden. Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 81(4): 317-327 ; Turner, N., 1995, *Food Plants of Coastal First Peoples. Royal BC Museum Handbook* p 121 ; 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 327 ; www.ediblewildfood.com