Rubus ursinus Cham. & Schldl., 1827
(Mûre de californie (tp de "California blackberry/)*

Identifiants : 28136/ruburs

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 09/05/2024

- ***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 ;***
- ***Synonymes : Rubus vitifolius Cham. & Schltdl. 1827 [subsp. ursinus] ;***
- ***Synonymes français : mûre/mûrier/ronce (bleue) de Californie (tp* de "California blackberry/dewberry"), mûre/mûrier/ronce (bleue) du Pacifique (tp* de "Pacific blackberryy/dewberry"), mûre/mûrier/ronce rampant(e) (tp* de "trailing blackberry") ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Pacific blackberryy/dewberry, California blackberry/dewberry, Douglas berry, trailing blackberry , White flowering raspberry, California dewberry, Pacific blackberry, Pacific dewberry, Youngberry, Western blackberry ;***

- ***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, pousses, feuilles - thé**{{{0(+x)µ.*

  Utilisation(s)/usage(s)µ{{{0(+x) ***culinaires :***

  -fruits consommés**{{{0(+x),{{{27(+x)* ***localement**27(+x)* ***crus ; ils sont également séchés ou transformés en tartes, sauces, gelées et gâteaux ; les baies mûres coupées en deux sont trempées dans l'eau pour faire une boisson ;

  -les feuilles fraîches ou séchées sont utilisées pour le thé ;

  -les jeunes pousses sont consommées bouillies**{{{0(+x).

  Les fruits sont consommés crus. ils sont également séchés ou transformés en tartes, sauces, gelées et gâteaux. Les baies à moitié mûres sont trempées dans l'eau pour faire une boisson. Les feuilles fraîches ou séchées sont utilisées pour le thé. Les jeunes pousses sont bouillies et mangées

néant, inconnus ou indéterminés.néant, inconnus ou indéterminés.

- ***Note médicinale : ****

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

Par garden (1872-1927) The Garden vol. 69 (1906), via plantillustrations

- ***Autres infos :***

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Distribution :***

    C'est une plante tempérée. Il convient aux zones de rusticité 7-9. Dans les jardins botaniques de Hobart[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : It is a temperate plant. It suits hardiness zones 7-9. In Hobart Botanical gardens[{{{0(+x)].

  - ***Localisation :***

    Australie, Canada, Amérique du Nord *, Tasmanie, USA[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : Australia, Canada, North America*, Tasmania, USA[{{{0(+x)].

  - ***Notes :***

    Il existe environ 250 espèces de Rubus[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : There are about 250 Rubus species[{{{0(+x)].

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

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

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/rjp-4270 ***;***

    dont livres et bases de données : [0]"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 268, par Louis Bubenicek) ;

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

    Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 1285 ; Elias, T.S. & Dykeman P.A., 1990, Edible Wild Plants. A North American Field guide. Sterling, New York p 185 ; Esperanca, M. J., 1988. Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses. Vol. 1. p 163 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 210 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 581 ; Hussey, B.M.J., Keighery, G.J., Cousens, R.D., Dodd, J., Lloyd, S.G., 1997, Western Weeds. A guide to the weeds of Western Australia. Plant Protection Society of Western Australia. p 210 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, Handbook of Economic Plants of Australia, CSIRO. p 208 ; Linnaea 2:11. 1827 ; Moerman, D. F., 2010, Native American Ethnobotany. Timber Press. p 494 ; Paczkowska, G . & Chapman, A.R., 2000, The Western Australian Flora. A Descriptive Calatogue. Western Australian Herbarium. p 513 ; Plants For A

Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; Turner, N., 1995, Food Plants of Coastal First Peoples. Royal BC Museum Handbook p 127 ; 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)