

Vaccinium uliginosum L., 1753 (Myrtillier des marais ou marécages)

Identifiants : 40214/vaculi

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 29/04/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Ordre : Ericales ;
- Famille : Ericaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Ericales ;
- Famille : Ericaceae ;
- Genre : Vaccinium ;

- Synonymes : *Vaccinium gaultherioides* Bigelow, *Vaccinium occidentale* A. Gray, *Vaccinium pedris* Holub, *Vaccinium pubescens* Worsmk. ex Homem ;

- Synonymes français : airelle des marais ou marécages, orcette, airelle bleue, embrune, myrtillier du Nord, myrtillier/airelle des tourbières (tp* de "bog-blueberry et bog bilberry"), myrtillier alpin (tp* de "alpine bilberry") ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Alpine bilberry, bog-blueberry (bog blueberry), bog bilberry, western-huckleberry, Moosbeere (de), Rauschbeere (de), kuromamenoki (jp romaji), odon (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^{0(+x)}.

Utilisation(s)/usage(s)^{{{0(+x)}}} culinaire(s) : les baies sont fermentés en une boisson alcoolisée (attention : l'alcool est une cause de cancer) ; les baies sont également utilisées pour colorer le vin ; les fruits sont consommés crus de temps en temps ; ils sont utilisés pour les confitures, gelées et tartes ; ils sont également congelés et séchés^{{{0(+x)}}}.(1*)

Les baies sont fermentées pour faire une boisson alcoolisée. Attention: l'alcool est une cause de cancer. Les baies sont également utilisées pour colorer le vin. Les fruits sont parfois consommés crus. Ils sont utilisés pour les confitures, les gelées et les tartes. Ils sont également congelés et séchés. ATTENTION: de grands nombres peuvent provoquer des vertiges et des maux de tête

Partie testée : fruit^{{{0(+x)}}} (traduction automatique)

Original : Fruit^{{{0(+x)}}}

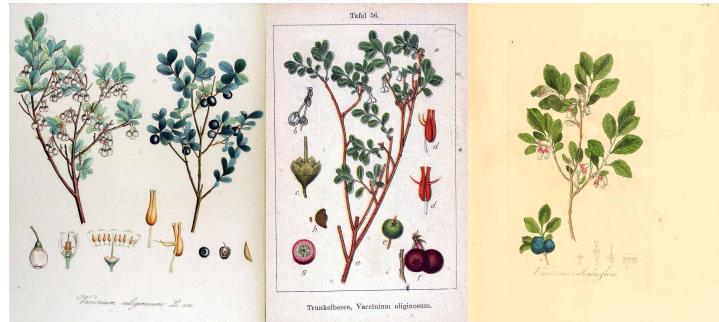
Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
88	213	51	0.7	0	0	0.3	0.2



(1*)ATTENTION : un grand nombre peuvent provoquer des vertiges et des maux de tête.(1*)ATTENTION^{0(+x)} : un grand nombre peuvent provoquer des vertiges et des maux de tête^{{{0(+x)}}}.

- Note médicinale : *

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



De gauche à droite :

Par Kops, J., *Flora Batava* (1800-1934) *Fl. Bat.* vol. 14 (1872) t. 1076, via plantillustrations

Par Sturm, J., Krause, E.H.L., Lutz, K.G., *Flora von Deutschland in Abbildungen nach der Natur, Zweite auflage* (1900-1907) *Deutschl. Fl.*, ed. 2 vol. 9 (1901) t. 56, via plantillustrations

Par Dietrich, D.N.F., *Flora Medica* (1831) *Fl. Med.* (Dietrich) t. 32, via plantillustrations

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

Ils sont un fruit populaire^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : They are a popular fruit^{{{0(+x)}}}.

- Distribution :

C'est une plante tempérée froide. Il pousse dans les tourbières arctiques. Il convient aux conditions humides avec de la mousse de sphaigne. Il convient aux climats froids. Dans le nord de la Chine, il pousse entre 900 et 2300 m d'altitude^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : It is a cold temperate plant. It grows in arctic bogs. It suits moist conditions with sphagnum moss. It suits cold climates. In north China it grows between 900-2,300 m above sea level^{{{0(+x)}}}.

- Localisation :

Alaska, Arctique, Asie, Australie, Autriche, Biélorussie, Grande-Bretagne, Bulgarie, Canada, Asie centrale, Chine, République tchèque, Danemark, Estonie, Europe, Îles Féroé, Finlande, France, Hongrie, Islande, Italie, Japon, Kazakhstan, Corée, Lituanie, Macédoine, Mongolie, Amérique du Nord, Pologne, Russie, Scandinavie, Sibérie, Slovénie, Espagne, Suède, Turquie, Ukraine, USA^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : Alaska, Arctic, Asia, Australia, Austria, Belarus, Britain, Bulgaria, Canada, Central Asia, China, Czech Republic, Denmark, Estonia, Europe, Faroe Islands, Finland, France, Hungary, Iceland, Italy, Japan, Kazakhstan, Korea, Lithuania, Macedonia, Mongolia, North America, Poland, Russia, Scandinavia, Siberia, Slovenia, Spain, Sweden, Turkey, Ukraine, USA^{{{0(+x)}}}.

- Liens, sources et/ou références :

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2457998 ;

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

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

Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 1003 ; Crate, S. A., 2008, "Eating Hay": The Ecology, Economy and Culture of Viliui Sakha Smallholders of Northeastern Siberia. *Human Ecology* 36:161-174 ; Duke, J.A., 1992, *Handbook of Edible Weeds*. CRC Press. p 208 ; Dzhangaliev, A. D., et al, 2003, The Wild Fruit and Nut Plants of Kazakhstan, *Horticultural Reviews*, Vol. 29. pp 305-371 ; Elias, T.S. & Dykeman P.A., 1990, *Edible Wild Plants. A North American Field guide*. Sterling, New York p 164 ; Esperanca, M. J., 1988. *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 1. p 132 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 99 ; Hakkinen, S. H., et al, 1999, Content of the Flavonols Quercetin, Myricetin, and Kaemferol 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 668 ; Heller, C. A., 1962, *Wild Edible and Poisonous Plants of Alaska*. Univ. of Alaska Extension Service. p 48 ; Holloway, P. S. & Alexander, G., 1990, *Ethnobotany of the Fort Yukon Region, Alaska*. *Economic Botany*, Vol. 44, No. 2 pp. 214-225 ; 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 88 ; Kalle, R. & Soukand, R., 2012, Historical ethnobotanical review of wild edible plants of Estonia (1770s-1960s) *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 81(4):271-281 ; Kremer, B.P., 1995, *Shrubs in the Wild and in Gardens*. Barrons. p 116 ; Łukasz Łuczaj and Wojciech M Szymbański, 2007, Wild vascular plants gathered for consumption in the Polish countryside: a review. *J Ethnobiol Ethnomedicine*. 3: 17 ; Łuczaj, 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 ; MacKinnon, A., et al, 2009, *Edible & Medicinal Plants of Canada*. Lone Pine. p 114 ; Moerman, D. F., 2010, *Native American Ethnobotany*. Timber Press. p 586 ; Pieroni, A., & Giusti, M. E., 2009, Alpine Ethnobotany in Italy: *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*. 5:32 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Porsild, A.E., 1974, *Rocky Mountain Wild Flowers*. Natural History Series No. 2 National Museums of Canada. p 320 ; Sp. pl. 1:350. 1753 ; Trehane, J., 2004, *Blueberries, Cranberries and Other Vacciniums*. Timber Press. p 183, 242 ; Turner, N., 1995, *Food Plants of Coastal First Peoples*. Royal BC Museum Handbook p 86 ; Turner, N., 1997, *Food Plants of Interior First Peoples*. Royal BC Museum Handbook p 123 ; Whitney, C. W., et al, 2012, A Survey of Wild Collection and Cultivation of Indigenous Species in Iceland. *Human Ecology* 40:781-787