Vitis labrusca L., 1753 (Vigne américaine)

Identifiants: 40876/vitlab

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 ;
 - Ordre : Vitales ; Famille : Vitaceae ;
- · Classification/taxinomie traditionnelle:
 - · Règne : Plantae ;
 - o Division: Magnoliophyta;
 - · Classe: Magnoliopsida;
 - Ordre : Rhamnales ;
 - Famille : Vitaceae ;
 - · Genre: Vitis:
- Synonymes français: vigne des chats, vigne-framboisier, vigne isabelle, raisin-framboise (fruit), isabelle (fruit), vigne cotonneuse, vigne isabelle;
- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux): Concord grape, fox grape, skunk grape, Fuchsrebe (de), Isabellarebe (de), isabela (pt), labrusca (es), parrón (es), parra brava (es), vid silvestre (es), labruskavin (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) ${}^{i\{\{0(+x)\}}$: fruit, feuilles, huile, sève ${}^{i\{\{0(+x)\}}$.

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

-les fruits sont consommés crus ; ils sont également séchés ou appertisés ; ils sont utilisés pour les jus, gelées, confitures, tartes, conserves et sirops ; ils sont utilisés pour faire des boissons fermentées ou du vin ou du vinaigre ;

-les feuilles sont consommées cuites ((0+x) (ex. : comme potherbe ((0+x)) et utilisées pour envelopper d'autres aliments ; elles sont également conservées dans du sel((0+x).

Les fruits sont consommés crus. Ils sont également séchés ou conservés. Ils sont utilisés pour les jus, les gelées, les confitures, les tartes, les conserves et les sirops. Ils sont utilisés pour les boissons ou fermentés en vin ou en vinaigre. Les feuilles sont consommées cuites et utilisées pour envelopper d'autres aliments. Ils sont également conservés dans le sel. Les feuilles sont utilisées pour le sarma en Turquie. Ils sont enroulés autour d'une garniture de riz ou de viande hachée



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

• Note médicinale : *

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



De gauche à droite :

Par Descourtilz, M.E., Flore [pittoresque et] médicale des Antilles (1821-1829) Fl. Méd. Antilles vol. 5 (1827) [tt. 305-380] t. 310. via plantillustrations

Par Sharp, Helen, Water-color sketches of American plants, especially New England (1888-1910) Water-color Sketches Amer. Pl., via plantillustrations

Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

· Distribution:

C'est une plante tempérée. Il a besoin du plein soleil et d'un sol fertile bien drainé. Il est plus résistant aux insectes, aux ravageurs et aux maladies que Vitis vinifera. Il convient aux zones de rusticité des plantes 4-9^{((10(+x))} (traduction automatique)

Original: It is a temperate plant. It needs full sun and a well-drained fertile soil. It is more resistant to insect, pest and diseases than Vitis vinifera. It suits plant hardiness zones $4-9^{\ell(l(0+x))}$.

· Localisation:

Afrique, Albanie, Asie, Australie, Brésil, Chine, Afrique de l'Est, Europe, Madagascar, Marquises, Amérique du Nord, Amérique du Sud, Tasmanie, USA^{(((0)+x)} (traduction automatique)</sup>.

Original : Africa, Albania, Asia, Australia, Brazil, China, East Africa, Europe, Madagascar, Marquesas, North America, South America, Tasmania, $USA^{\{\{(0)+x\}}$.

• Notes :

Il existe 60 à 70 espèces de Vitis (((0(+x) (traduction automatique)

Original: There are 60 to 70 species of Vitis ((0(+x).

· Liens, sources et/ou références :

 $^\circ$ "Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Vitis labrusca;

dont classification:

- "The Plant List" (en anglais): www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2456207;
- "GRIN" (en anglais): https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=41879;

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);

Cheifetz, A., (ed), 1999, 500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners. Random House p

254; Crandall, C & Crandall, B., 1996, Flowering Fruiting and Foliage vines. Sterling. p 94; Duke, J.A., 1992,

Handbook of Edible Weeds. CRC Press. p 212; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants.

Kampong Publications, p 246; Flowerdew, B., 2000, Complete Fruit Book. Kyle Cathie Ltd., London. p 92; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 684; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007, Flowering Plant Families of the World. Royal Botanical Gardens, Kew. p 335; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 308; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 535; Jardin, C., 1970, List of Foods Used In Africa, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 168; John, L., & Stevenson, V., 1979, The Complete Book of Fruit. Angus & Robertson p 142; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1747; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, Brazilian Fruits & Cultivated Exotics. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estuados da Flora Ltda. p 626; Moerman, D. F., 2010, Native American Ethnobotany. Timber Press. p 599; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/; Sp. pl. 1:202. 1753; Uphof,; 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 384