

Berberis aquifolium Pursh, 1813 (Mahonia à feuilles de houx)

Identifiants : 4409/beraqu

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 15/05/2024

• **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Ordre : Ranunculales ;
- Famille : Berberidaceae ;

• **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Ranunculales ;
- Famille : Berberidaceae ;
- Genre : Berberis ;

• **Synonymes :** Mahonia aquifolium (Pursh) Nutt. 1818, Odostemon aquifolium (Pursh) Rydb. 1906 ;

• **Synonymes français :** mahonie à feuilles de houx, mahonia faux houx (mahonia faux-houx), faux Houx ;

• **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** blue barberry, holly barberry, holly mahonia, mountain-grape (mountain grape), Oregon-grape (Oregon grape), holly-leaved berberry (hollyleaved barberry), tall Oregon grape, holly grape, gewöhnliche Mahonie (de), stechdornblättrige Mahonie (de), Fliederberberitze (de), Ilexblättrige Mahonie (de), mahonia (sv), Mahonia (nl), Mahoniestruik (nl), maonia (it), uvas de Oregón (es), mahonia (es) ;



• **Note comestibilité :** ***

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

Fruit^{0(5(+),+x)} (fruits^{0(5(+),+x),27(+x)} mûrs^{27(+x)} {crus ou cuits⁵⁽⁺⁾ ; frais ou séchés^{0(+x),5(+)} } [nourriture/aliment^{0(5(+),+x),27(+x)} et base boissons/breuvages^{0(+x),27(+x)} {vin^{0(+x),27(+x)}}] et fleur (fleurs {crues⁵⁽⁺⁾ } [nourriture/aliment et base boissons/breuvages⁵⁽⁺⁾ {limonade⁵⁽⁺⁾}] comestibles^{0(5(+),+x)}.(1*)

Détails :

Partie(s) comestible(s)^{0(5(+),+x)} : fruit^{0(5(+),+x)}, fleurs⁵⁽⁺⁾.

Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)^{0(5(+),+x)} :

-fruits - crus ou cuits⁵⁽⁺⁾ ; frais ou séchés^{0(+x),5(+)} (stockés pour une utilisation ultérieure⁵⁽⁺⁾) ; fruits consommés à l'état de maturité^{27(+x)} ; il a une saveur acide, mais il est plutôt agréable cru et est particulièrement bon lorsqu'il est ajouté à du porridge (bouillie) ou des mueslis ; malheureusement, il a relativement peu de chair et beaucoup de graines, bien que certaines plantes ont de grands et juteux fruits ; le fruit cuit a un goût un peu comme le cassis⁵⁽⁺⁾ ; ils sont également utilisés^{0(+x)}/utilisables à la fabrication du vin^{0(+x),27(+x)}.

-fleurs - crues/brutes ; elles peuvent également être utilisées pour faire un genre de limonade⁵⁽⁺⁾.(1*)

ATTENTION: Les baies sont répertoriées comme toxiques. Les fruits sont comestibles et sont également utilisés pour le vin. Les fruits sont consommés frais et également séchés. Les fleurs sont mangées et utilisées pour faire une limonade comme une boisson



(1*)ATTENTION : la plante contiendrait des substances toxiques ; les baies sont répertoriées comme toxiques ; la Mahonia à feuilles de houx, contenant de la Berbérine, doit être évitée pendant la grossesse et l'allaitement, et lors d'hyperthyroïdie ; des doses élevées provoquent vomissement, baisse de la pression artérielle, fréquence cardiaque réduite, léthargie, saignements de nez, irritation de la peau et des yeux et infection des reins ; la réglisse (genre Glycyrrhiza) annule les effets de la berbérine.(1*)ATTENTION : la plante contiendrait des substances toxiques^{{{(27(+x))}}} ; les baies sont répertoriées comme toxiques^{{{(0(+x))}}} ; la Mahonia à feuilles de houx, contenant de la Berbérine, doit être évitée pendant la grossesse et l'allaitement, et lors d'hyperthyroïdie ; des doses élevées provoquent vomissement, baisse de la pression artérielle, fréquence cardiaque réduite, léthargie, saignements de nez, irritation de la peau et des yeux et infection des reins ; la réglisse (genre Glycyrrhiza) annule les effets de la berbérine^{{{(5(+))}}}.

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



Par Pursh F. (Flora Americae Septentrionalis, vol. 1: t. 4, 1814), via plantillustrations.org

- Autres infos : Le fruit est presque aussi grand que le cassis et est produit en grandes grappes de sorte qu'il est facile à récolter^{{{(5(+))}}}.

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Distribution :

C'est une plante tempérée. Il est très résistant au froid. Il poussera dans une large gamme de sols. Il préfère un pH de 4,5 à 6,5. Il ne poussera pas bien dans les sols calcaires. Il peut tolérer l'ombre. Il pousse bien dans les zones ouvertes, sèches et rocheuses. Dans les jardins botaniques de Melbourne. Il convient aux zones de rusticité 5-10. Arboretum Tasmania^{{{(0(+x))}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. It is very cold hardy. It will grow in a wide range of soils. It prefers a pH of 4.5-6.5. It won't grow well in limestone soils. It can tolerate shade. It grows well in open, dry, rocky areas. In Melbourne Botanical Gardens. It suits hardiness zones 5-10. Arboretum Tasmania^{{{(0(+x))}}}.

- Localisation :

*Australie, Grande-Bretagne, Canada, Europe, Amérique du Nord *, Tasmanie, USA^{{{(0(+x))}}} (traduction automatique).*

Original : Australia, Britain, Canada, Europe, North America, Tasmania, USA^{{{(0(+x))}}}.*

- Liens, sources et/ou références :

- Tela Botanica : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-40677> ;
- Jardin! L'Encyclopédie : https://nature.jardin.free.fr/arbuste/ft_mahonia_aq.html ;
- Rustica : <https://www.rustica.fr/articles-jardin/arbres-et-arbustes/mahonia-a-feuilles-houx-mahonia-aquifolium.67.html> ;
- Jardiner malin : <https://www.jardiner-malin.fr/fiche/mahonia-entretien-taille-plantation.html> ;
- Wikipedia :
 - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Mahonia_aquifolium_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Mahonia_aquifolium_(en_français)) ;
 - [https://en.wikipedia.org/wiki/Mahonia_aquifolium_\(source_en_anglais\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Mahonia_aquifolium_(source_en_anglais)) ;
 - https://de.wikipedia.org/wiki/Gew%C3%B6hnliche_Mah (source en allemand) ;
- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : [5https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Mahonia+aquifolium](https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Mahonia+aquifolium) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2673426 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=6814> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" ([*Mahonia aquifolium* (Pursh) Nutt.], en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 184 [*Mahonia aquifolium* (Pursh) Nutt.], par Louis Bubenicek) ;

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 *Berberis aquifolium*) ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 668 ; Bremness, L., 1994, *Herbs. Collins Eyewitness Handbooks*. Harper Collins. p 114 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 647 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 855 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, *Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs*. Random House, Australia. p 458 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 48 ; Flowerdew, B., 2000, *Complete Fruit Book*. Kyle Cathie Ltd., London. p 168 ; Gen. N. Amer. pl. 1:212. 1818 ; Glowinski, L., 1999, *The Complete Book of Fruit Growing in Australia*. Lothian. p 180 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 97 (As *Berberis aquifolium*) ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007, *Flowering Plant Families of the World*. Royal Botanical Gardens, Kew. p 60 (As *Berberis aquifolium*) ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 189 ; Jackes, D. A., *Edible Forest Gardens* ; John, L., & Stevenson, V., 1979, *The Complete Book of Fruit*. Angus & Robertson p 289 ; Joyce, D., 1998, *The Garden Plant Selector*. Ryland, Peters and Small. p 149 ; Kremer, B.P., 1995, *Shrubs in the Wild and in Gardens*. Barrons. p 174 (Fruit listed as mildly poisonous) ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, *Shrubs and Trees for Australian gardens*. Lothian. p 245 ; Lyle, S., 2006, *Discovering fruit and nuts*. Land Links. p 272 ; Mabey, R., 1973, *Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain*, Collins. p 178 ; MacKinnon, A., et al, 2009, *Edible & Medicinal Plants of Canada*. Lone Pine. p 100 (As *Berberis aquifolium*) ; Moerman, D. F., 2010, *Native American Ethnobotany*. Timber Press. p 328 ; *Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK*. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Ryan, S., 2008, *Dicksonia. Rare Plants Manual*. Hyland House. p 40 ; Saunders, C.F., 1948, *Edible and Useful Wild Plants*. Dover. New York. p 97 (As *Berberis aquifolium*) ; Turner, N., 1995, *Food Plants of Coastal First Peoples*. Royal BC Museum Handbook p 63 ; Turner, N., 1997, *Food Plants of Interior First Peoples*. Royal BC Museum Handbook p 98