

Cercis siliquastrum L., 1753 (Arbre de judée)

Identifiants : 7368/cersil

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 : Fabales ;
- Famille : Fabaceae ;

• **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Fabales ;
- Famille : Fabaceae ;
- Genre : Cercis ;

• **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Judas tree, redbud, love tree , Erguvan, Jude^À¾evo drevo, Keci gevisi, Namdumbus, Yabani keciboynuzu ;



• **Note comestibilité :** ****

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

Fleur (fleurs^{0(+x),27(+x)}) **crues** (dp^{*}) [nourriture/aliment^{(((dp*))} {en salade^{(((27(+x)))}}] ; dont boutons floraux^{(((0(+x))),(((27(+x)))}) confits au vinaigre, comme pickles^{(((27(+x)))}) et fruit (gousses^{0(+x)}) comestibles^{0(+x)}. Les cosses sont utilisées avec d'autres légumes dans les salades. Les fleurs sont transformées en beignets. Ils ont un goût acide agréable. Les boutons floraux sont marinés dans du vinaigre et utilisés comme condiment. Les feuilles sont utilisées pour le sarma en Turquie. Ils sont enroulés autour d'une garniture de riz ou de viande hachée

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

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

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
	0	0	0	0	0	0	0



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

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



Par Krauss J.C. (Afbeeldingen der fraaiste, meest uitheemsche boomen en heesters, t. 56, 1840), via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

Il est originaire d'Asie occidentale et d'Europe du Sud-Est. Tempéré. Il pousse mieux sur les sols secs et crayeux. Il ne supporte pas les endroits froids. Il convient aux zones de rusticité 6-9. Arboretum Tasmania^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : It is native to W. Asia and S.E. Europe. Temperate. It grows best on dry, chalky soils. It cannot tolerate cold places. It suits hardiness zones 6-9. Arboretum Tasmania^{{{(0(+x))}}.

- **Localisation :**

*Afghanistan, Afrique, Albanie, Argentine, Asie, Australie, Azerbaïdjan, Grande-Bretagne, Bulgarie, Caucase, Chine, Afrique de l'Est, Île de Pâques, Europe, France, Grèce, Iran, Irak, Israël, Italie, Jordanie, Liban, Méditerranée *, Mozambique, Nouvelle-Zélande, Amérique du Nord, Pakistan, Portugal, Sao Tomé-et-Principe, Slovénie, Afrique du Sud, Afrique australe, Amérique du Sud, Espagne, Syrie, Russie, Tasmanie, Turquie, USA, Yougoslavie*^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : Afghanistan, Africa, Albania, Argentina, Asia, Australia, Azerbaijan, Britain, Bulgaria, Caucasus, China, East Africa, Easter Island, Europe, France, Greece, Iran, Iraq, Israel, Italy, Jordan, Lebanon, Mediterranean, Mozambique, New Zealand, North America, Pakistan, Portugal, Sao Tome and Principe, Slovenia, South Africa, Southern Africa, South America, Spain, Syria, Russia, Tasmania, Turkey, USA, Yugoslavia*^{{{(0(+x))}}.

- **Notes :**

Il existe environ 6 espèces de Cercis. Aussi comme Caesalpinaceae^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : There are about 6 Cercis species. Also as Caesalpinaceae^{{{(0(+x))}}.

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

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) de www.plantlist.org/ ;
- "The Plant List" (en anglais) de www.foodplantsinternational.com/ ;

Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, Fruits of the Earth. Cassell. p 54 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, Wild flowers of the Mediterranean. A & C Black London. p 78 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 240 ; Coombes, A.J., 2000, Trees. Dorling Kindersley Handbooks. p 192 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 360 ; Dogan, Y., et al, 2015, Of the importance of a leaf: the ethnobotany of sarma in Turkey and the Balkans. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine, 11:56 ; Ertug, F, Yenen Bitkiler. Resimli TÃ¼rkiye FlorasÄ± -I- Flora of Turkey - Ethnobotany supplement ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs. Random House, Australia. p 200 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 67 ; Flora of Pakistan. www.eFlora.org ; Harris, E & J., 1983, Field Guide to the Trees and Shrubs of Britain. Reader's Digest. p 36 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 180 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 64 ; ILDIS Legumes of the World <http://www.ildis.org/Legume/Web> ; Kremer, B.P., 1995, Shrubs in the Wild and in Gardens. Barrons. p 92 ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, Shrubs and

Trees for Australian gardens. Lothian. p 50 ; Morley, B. & Everard, B., 1970, Wild Flowers of the World. Ebury press. Plate 28 ; Azdemir, E. and Kr, S., 2017, Wild Edible Plants of Savastepe District (Balkesir, Turkey), Marmara Pharm J 21/3: 578-589 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Postman, J. D., et al, 2012, Recent NPGS Coordinated Expeditions in the Trans-Caucasus Region to Collect Wild Relatives of Temperate Fruit and Nut Crops. In Acta Horticulturae Number 948 p 191-198 ; Ryan, S., 2008, Dicksonia. Rare Plants Manual. Hyland House. p 14 ; Seidemann J., 2005, World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy. Springer. p 93 ; Sfikas, G., 1984, Trees and shrubs of Greece. Efstathiadis Group. Athens. p 100 ; Sp. pl. 1:374. 1753 ; Tardio, J., et al, Ethnobotanical review of wild edible plants in Spain. Botanical J. Linnean Soc. 152 (2006), 27-71 ; Young, J., (Ed.), 2001, Botanica's Pocket Trees and Shrubs. Random House. p 226 ; Zizka, G., 1991, Flowering Plants of Easter Island. Palmarum Hortus Francofurtensis