

# Cornus canadensis L., 1753 (Cornouiller du Canada)

Identifiants : 9404/corcan

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 05/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Ordre : Cornales ;
- Famille : Cornaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Cornales ;
- Famille : Cornaceae ;
- Genre : Cornus ;

- **Synonymes :** Chamaepericlymenum canadense (L.) Asch. & Graebn. 1899 ;

- **Synonymes français :** quatre-temps, cornouiller quatre-temps, rougets, matagon ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** bunchberry (ca), crackerberry (ca), creeping dogwood, dwarf cornel (ca), pudding-berry (pudding berry) (ca), kanadischer Hartriegel (de), amerikansktt hönsbär (sv) ;



- **Note comestibilité :** \*\*\*\*

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

**Fruit<sup>0(+x)</sup>.** Les fruits sont consommés<sup>{{0(+x)},{27(+x)}}</sup> comme des airelles<sup>{{27(+x)}}</sup> ; ils sont séchés et ajoutés aux céréales au petit déjeuner ; le fruit peut être transformé en desserts, tartes, confitures et sauces.

Les gros fruits en gelées et confitures doivent être tamisés/filtrés ; d'autres fruits peuvent également être ajoutés pour la saveur.

Les fruits sont mangés. Ils sont séchés et ajoutés aux céréales du petit déjeuner. Le fruit peut être transformé en puddings, tartes, gelées et sauces. Les grosses pierres doivent être filtrées hors de la gelée et de la confiture. D'autres fruits peuvent également être ajoutés pour la saveur

Partie testée : fruit<sup>{{0(+x)}}</sup> (traduction automatique)

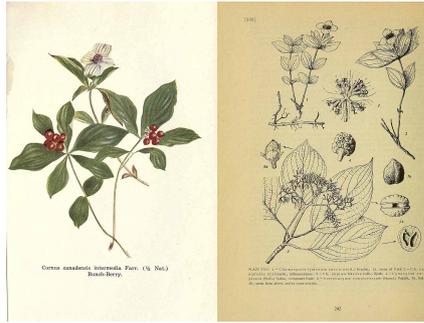
Original : Fruit<sup>{{0(+x)}}</sup>

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
81	318	76	0.6	0	2.1	0.6	0.1



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

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



De gauche à droite :

Par Brown, S., *Alpine flora of the Canadian Rocky Mountains (1907) Alpine Fl. Canad. Rocky Mts. p. 204*, via plantillustrations

Par Komarov (Komorov), V.L., *Flora of the U.S.S.R. (1934-1964) Fl. URSS vol. 17*, via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

Les fruits sont surtout consommés par les enfants. Ils sont comestibles mais ont peu de goût<sup>{{{0(+x)}}}</sup> (traduction automatique).

Original : The fruit are especially eaten by children. They are edible but have little taste<sup>{{{0(+x)}}}</sup>.

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée fraîche. Il a besoin de conditions fraîches et humides. Il peut tolérer le froid. Il peut pousser au soleil ou à l'ombre. Il peut pousser dans des sols sableux ou argileux. Les sols acides humides sont les meilleurs, mais ils pousseront dans les sols calcaires. Il convient aux zones de rusticité 2-8<sup>{{{0(+x)}}}</sup> (traduction automatique).

Original : It is a cool temperate plant. It needs cool moist conditions. It can tolerate cold. It can grow in sun or shade. It can grow in sandy or clay soils. Moist acid soils are best but it will grow in limestone soils. It suits hardiness zones 2-8<sup>{{{0(+x)}}}</sup>.

- **Localisation :**

Alaska, Arctique, Asie, Australie, Canada, Chine, Japon, Corée, Mynmar, Amérique du Nord, Russie, Tasmanie, USA<sup>{{{0(+x)}}}</sup> (traduction automatique).

Original : Alaska, Arctic, Asia, Australia, Canada, China, Japan, Korea, Mynmar, North America, Russia, Tasmania, USA<sup>{{{0(+x)}}}</sup>.

- **Notes :**

Il existe environ 45 espèces de Cornus<sup>{{{0(+x)}}}</sup> (traduction automatique).

Original : There are about 45 Cornus species<sup>{{{0(+x)}}}</sup>.

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

- **Jardin! L'Encyclopédie** : [https://nature.jardin.free.fr/vivace/mv\\_qtemps.html](https://nature.jardin.free.fr/vivace/mv_qtemps.html) ;

- **Wikipedia** :

- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Quatre-temps\\_\(plante\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Quatre-temps_(plante)) (en français) ;
- [https://en.wikipedia.org/wiki/Cornus\\_canadensis](https://en.wikipedia.org/wiki/Cornus_canadensis) (source en anglais) ;
- [https://de.wikipedia.org/wiki/Kanadischer\\_Hartriege](https://de.wikipedia.org/wiki/Kanadischer_Hartriege) (source en allemand) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-47300](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-47300) ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=11545> ;

dont livres et bases de données : <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais), 27 Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 81 [*Chamaepericlymenum canadense* (L.) Asch. & Graebn.], par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références de <sup>0</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database." [https://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb.\(ACEDB version 4.0 - data version July 1994\)](https://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb.(ACEDB%20version%204.0%20-%20data%20version%20July%201994)) ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 298 ; Cormack, R. G. H., 1967, *Wild Flowers of Alberta*. Commercial Printers Edmonton, Canada. p 230 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 415 ; Elias, T.S. & Dykeman P.A., 1990, *Edible Wild Plants. A North American Field guide*. Sterling, New York p 143 ; Esperanca, M. J., 1988. *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 1. p 151 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, *Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs*. Random House, Australia. p 227 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 81 ; Flowerdew, B., 2000, *Complete Fruit Book*. Kyle Cathie Ltd., London. p 176 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 218 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 73 ; Jackes, D. A., *Edible Forest Gardens* ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1763 ; Lyle, S., 2006, *Discovering fruit and nuts. Land Links*. p 156 ; MacKinnon, A., et al, 2009, *Edible & Medicinal Plants of Canada*. Lone Pine. p 185 ; *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 294 ; Ryan, S., 2008, *Dicksonia. Rare Plants Manual*. Hyland House. p 98 (As *Chamaepericlymenum canadensis*) ; Self, M., 199, *Phoenix Seeds catalogue*. p 14 ; Slocum, P.D. & Robinson, P., 1999, *Water Gardening. Water Lilies and Lotuses*. Timber Press. p 114 ; Sp. pl. 1:118. 1753 ; Turner, N., 1995, *Food Plants of Coastal First Peoples. Royal BC Museum Handbook* p 71 ; Xiang Qiuyun; David E. Boufford, *CORNACEAE [Draft], Flora of China*