Cornus officinalis Siebold & Zucc., 1839
(Cornouiller officinal)

Identifiants : 9430/coroff

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 30/04/2024

- ***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 : Macrocarpium officinale (Siebold & Zucc.) Nakai 1909, Macrocarpium officinalis ;***
- ***Synonymes français : cornouiller du Japon (plus souvent attribué à Cornus kousa) ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : cornel cherry, Japanese scornelian , sansuyu (coréen), shan zhu yu (chinois), sanshuyu (japonais) ;***
- ***Rusticité (résistance face au froid/gel) : -25°C ;***

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

  Fruit (fruits[0(+x),27(+x)]) comestible[0(+x)].

  Détails :

  Les fruits, appelés cornouilles sont des drupes rouges de 15 à 35 mm de long contenant un gros noyau. Elles ont un goût acidulé et sont comestibles. On les consommera de préférence blettes comme les nèfles, par exemple quand les fruits viennent de tomber sur le sol. Elles ont un goût rappelant celui de la griotte.

  Les jus de cerises du cornouiller sont riches en potassium, calcium, sodium, fer, zinc, manganèse et cuivre. Comparé à d'autres jus obtenus à partir de prune, de poire et de pomme, le jus de cerise du cornouiller contenait des niveaux plus élevés de minéraux alimentaires[{{{wiki].

  Les fruits sont consommés frais lorsqu'ils sont bien mûrs. Les fruits peuvent être séchés pour une utilisation ultérieure. Ils sont également utilisés pour faire une liqueur comme une boisson

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

- ***Note médicinale : ******

- ***Usages médicinaux : La plante contient de l'acide oléanolique et de l'acide ursolique. L'acide ursolique a montré des effets protecteurs in vitro sur les cellules auditives.***

  Il a été démontré que les extraits éthanoliques du fruit de C. officinalis préviennent les lésions hépatiques associées à l'hépatotoxicité induite par les lésions hépatiques entrainées par l'acétaminophène (chez la souris) en prévenant ou en atténuant le stress oxydatif.

  Les constituants chimiques isolés du fruit (Corni fructus) ont des effets protecteurs sur les cellules bêta in vitro et peuvent contrôler l'hyperglycémie postprandiale par inhibition de l'alpha-glucosidase.

  Le glycoside iridoïde du cornouiller, un produit chimique extrait de Cornus officinalis, a favorisé la neurogenèse et l'angiogenèse et amélioré la fonction neurologique après ischémie chez le rat.

  Une étude randomisée, en double aveugle et contrôlée par placebo a révélé qu'une formule à base de plantes chinoises composée principalement de Cornus officinalis était non seulement efficace pour améliorer la fonction érectile, mais qu'elle était également sans danger pour le traitement de la dysfonction érectile10. Une substance chimique isolée de Cornus officinalis peut également améliorer la motilité du sperme humain.

  Les cultures cellulaires de C. officinalis contiennent des gallotannins sous forme de tri-, tétra- et pentagalloylglucoses. Les tanins principaux sont le 1,2,3,6-tétragalloylglucose, le 1,2,6-trigalloyl-glucose, le 1,2,3,4,6-pentagalloyl-glucose et le 6-digalloyl-1,2,3-trigalloyl- glucose{{{wiki ;

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

De gauche à droite :

Par Krauss, J.C., Afbeeldingen der fraaiste, meest uitheemsche boomen en heesters (1802) Afb. Boom. Heest., via plantillustrations
Par Philipp Franz von Siebold and Joseph Gerhard Zuccarini, via wikimedia
Par Alpsdake, via wikimedia

- ***Autres infos :***

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Distribution :***

    C'est une plante tempérée. Il pousse sur les montagnes, les pentes, les lisières des forêts, les forêts entre 400-1500 (-2100) m en Chine. Il peut tolérer le gel. Il peut pousser dans les sols alcalins ainsi que dans les sols argileux. En peut pousser au soleil ou à l'ombre légère. Il convient aux zones de rusticité 6-8{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : It is a temperate plant. It grows on mountains, slopes, forest margins, forests between 400-1500 (-2100) m in China. It can tolerate frost. It can grow in alkaline soils as well as clay soils. In can grow in sun or light shade. It suits hardiness zones 6-8{{{0(+x)}.

  - ***Localisation :***

    Asie, Australie, Chine *, Japon *, Corée{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : Asia, Australia, China*, Japan*, Korea{{{0(+x)}.

- ***Notes :***

  Les fruits sont utilisés en médecine. Il existe environ 45 espèces de Cornus[{{{0(+x) (traduction automatique)].

  Original : The fruit are used in medicine. There are about 45 Cornus species[{{{0(+x)].

- ***Nombre de graines au gramme : 5 ;***

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

  - ***Wikipedia :***
    - https://fr.wikipedia.org/wiki/Cornouiller_officinal (en français) ***;***

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

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-47459 ***;***
  - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=11567 ***;***

    dont livres et bases de données : [0]"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 98, par Louis Bubenicek) ;

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

    Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 283 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 299 ; Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 181 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 416 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs. Random House, Australia. p 229 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 81 ; Fl. jap. 1:100, t. 50. 1839 ("1835") ; Hanelt, P. et al, (Eds.), 2001, Mansfield's encyclopedia of agricultural and horticultural crops. p 1681 ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 608 ; John, L., & Stevenson, V., 1979, The Complete Book of Fruit. Angus & Robertson p 118 ; Lyle, S., 2006, Discovering fruit and nuts. Land Links. p 156 ; Pemberton, R. W. & Lee, N. S., 1996, Wild Food Plants in South Korea: Market Presence, New Crops, and Exports to the United States. Economic Botany, Vol. 50, No. 1, pp. 57-70 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; READ, ; Ryan, S., 2008, Dicksonia. Rare Plants Manual. Hyland House. p 18 ; Xiang Qiuyun; David E. Boufford, CORNACEAE [Draft], Flora of China