

# ***Crataegus monogyna* Jacq. , 1775**

## **(Épine blanche)**

**Identifiants : 9805/cramon**

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

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze**

**Dernière modification le 10/05/2024**

- **Classification phylogénétique :**

- **Clade : Angiospermes ;**
- **Clade : Dicotylédones vraies ;**
- **Clade : Rosidées ;**
- **Clade : Fabidées ;**
- **Ordre : Rosales ;**
- **Famille : Rosaceae ;**

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **Classe : Magnoliopsida ;**
- **Ordre : Rosales ;**
- **Famille : Rosaceae ;**
- **Genre : Crataegus ;**

- **Synonymes : *Crataegus oxyacantha* var. *praecox* hort. ex Loudon 1838 ;**

- **Synonymes français : aubépine monogyne, aubépine commune, aubépine ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : English hawthorn, may thorn, hawthorn, red hawthorn , biancospino (it), espino albar (es), trubbhagtorn (sv) ;**

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) : {{-15 (zone 4-9) ;**



- **Note comestibilité : \*\*\*\***

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

**Fruit (fruits<sup>0(+x),27(+x)</sup> [nourriture/aliment : cuits<sup>0(+x)</sup>, feuille (jeunes feuilles<sup>0(+x)</sup> [nourriture/aliment : crues<sup>0(+x)</sup> {en salade<sup>0(+x)</sup> ; et base boissons/breuvages<sup>0(+x)</sup> : tisanes<sup>0(+x)</sup>] et fleur (fleurs<sup>0(+x)</sup>) comestibles<sup>0(+x)</sup>.**

**Détails :**

**Feuilles également cuites comme potherbe ? (qp\*)**

**Les fruits peuvent être consommés frais ou transformés en gelées riches en vitamine C. Ils sont également moulus en farine. Les fruits mûrs sont consommés frais. Les jeunes feuilles sont ajoutées aux salades mélangées. Les jeunes bourgeons sont utilisés dans les puddings de printemps. Les fleurs sont mélangées avec du sucre et de l'eau-de-vie et transformées en liqueur. Ils sont également utilisés dans les sirops et les puddings sucrés. Les feuilles séchées sont utilisées pour le thé**

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

**Original : Fruitt<sup>0(+x)</sup>**

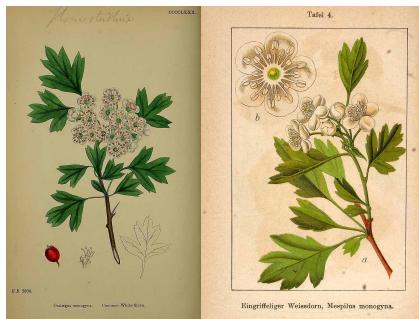
Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
0	0	0	0	1.4	4.2	4.1	0.3



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

- Note médicinale : \*\*\*\*\*

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



De gauche à droite :

Par Sowerby J.E. (English Botany, or Coloured Figures of British Plants, 3th ed., vol. 3: t. 480, 1864), via plantillustrations  
Par Krause E.H.L. & Sturm J. & Lutz K.G. (Flora von Deutschland in Abbildungen nach der Natur, Zweite auflage, vol. 8: t. 4, 1904), via plantillustrations

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

Les fruits sont vendus sur les marchés locaux<sup>(((0(+x)) traduction automatique)</sup>.

Original : Fruit are sold in local markets<sup>(((0(+x))</sup>.

- Distribution :

C'est une plante tempérée. Il est originaire d'Europe. Au Chili, il passe du niveau de la mer à 2000 m d'altitude. Il pousse dans les zones avec des pluies régulières. Il pousse en plein soleil. Il pousse au Sahara. Il convient aux zones de rusticité 4-9. Il peut tolérer le gel et la neige. Herbier de Tasmanie. Arboretum Tasmania<sup>(((0(+x)) traduction automatique)</sup>.

Original : It is a temperate plant. It is native to Europe. In Chile it grows from sea level to 2,000 m altitude. It grows in areas with regular rain. It grows in full sun. It grows in the Sahara. It suits hardiness zones 4-9. It can tolerate frost and snow. Tasmania Herbarium. Arboretum Tasmania<sup>(((0(+x))</sup>.

- Localisation :

Afrique, Albanie, Algérie, Argentine, Australie, Balkans, Bosnie, Grande-Bretagne, Bulgarie, Canada, Caucase, Chili, Croatie, Chypre, Europe, France, Géorgie, Grèce, Hongrie, Italie, Lituanie, Macédoine, Méditerranée, Moldavie, Maroc, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Roumanie, Russie, Slovaquie, Slovénie, Amérique du Sud, Espagne, Suisse, Tasmanie, Tunisie, Turquie, USA<sup>(((0(+x)) traduction automatique)</sup>.

Original : Africa, Albania, Algeria, Argentina, Australia, Balkans, Bosnia, Britain, Bulgaria, Canada, Caucasus, Chile, Croatia, Cyprus, Europe, France, Georgia, Greece, Hungary, Italy, Lithuania, Macedonia, Mediterranean, Moldova, Morocco, North Africa, North America, Romania, Russia, Slovakia, Slovenia, South America, Spain, Switzerland, Tasmania, Tunisia, Turkey, USA<sup>(((0(+x))</sup>.

- Notes :

Il existe au moins 200 espèces de Crataegus. Cela peut être invasif<sup>(((0(+x)) traduction automatique)</sup>.

Original : There are 200 or more Crataegus species. It can be invasive<sup>(((0(+x))</sup>.

- Liens, sources et/ou références :

- *Tela Botanica* : <https://www.tela-botanica.org/bdtx-nn-19472-synthese> ;
  - *Jardin! L'Encyclopédie* : [https://nature.jardin.free.fr/arbuste/nmauric\\_Crataegus\\_monogyna.html](https://nature.jardin.free.fr/arbuste/nmauric_Crataegus_monogyna.html) ;
  - *Wikipedia* :  
- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Crataegus\\_monogyna\\_\(en français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Crataegus_monogyna_(en_français)) ;
  - <sup>5</sup>"*Plants For a Future*" (en anglais) : <https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Crataegus+monogyna> ;
- dont classification :*
- "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-27800045](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-27800045) ;
  - "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=12122> ;
- dont livres et bases de données : <sup>6</sup>"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 104, par Louis Bubenicek) ;*
- dont biographie/références de <sup>7</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :*
- Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, Wild flowers of the Mediterranean. A & C Black London. p 76 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 295 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 100 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 313 ; Coombes, A.J., 2000, Trees. Dorling Kindersley Handbooks. p 243 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 433 ; Curtis, W.M., 1956, The Students Flora of Tasmania Vol 1 p 175 ; Dashorst, G.R.M., and Jessop, J.P., 1998, Plants of the Adelaide Plains & Hills. Botanic Gardens of Adelaide and State Herbarium. p 74 ; Della, A., et al, 2006, An ethnobotanical survey of wild edible plants of Paphos and Larnaca countryside of Cyprus. J. Ethnobiol. Ethnomed. 2:34 ; Egea, I., et al., 2010, Six Edible Wild fruits as potential Antioxidant Additives or Nutritional Supplements. Plant Foods for Human Nutrition. 65:121-129 ; Ertug, F., 2000, An Ethnobotanical Study in Central Anatolia (Turkey). Economic Botany Vol. 54. No. 2. pp. 155-182 ; Ertug, F., 2004, Wild Edible Plants of the Bodrum Area. (Mugla, Turkey). Turk. J. Bot. 28 (2004): 161-174 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs. Random House, Australia. p 240 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 197 ; Farrar, J.L., 1995, Trees of the Northern United States and Canada. Iowa State University press/Ames p 393 ; Fl. austriac. 3:50, t. 292, fig. 1. 1775 ; Flowerdew, B., 2000, Complete Fruit Book. Kyle Cathie Ltd., London. p 180 ; Gonzalez, J. A., et al, 2011, The consumption of wild and semi-domesticated edible plants in the Arribes del Duero (Salamanca-Zamora, Spain): an analysis of traditional knowledge. Genetic Resources and Crop Evolution 58:991-1006 ; Harris, E & J., 1983, Field Guide to the Trees and Shrubs of Britain. Reader's Digest. p 144 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 75 ; Kargioglu, M., et al, 2008, An Ethnobotanical Survey of Inner-West Anatolia, Turkey. Human Ecology 36:763-777 ; Kremer, B.P., 1995, Shrubs in the Wild and in Gardens. Barrons. p 143 (Fruit listed as inedible) ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, Shrubs and Trees for Australian gardens. Lothian. p 52 ; Low, T., 1992, Bush Tucker. Australia's Wild Food Harvest. Angus & Robertson. p 73 ; Mabey, R., 1973, Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain, Collins. p 82, 153, 171 ; Marinelli, J. (Ed), 2004, Plant. DK. p 451 ; Michael, P., 2007, Edible Wild Plants and Herbs. Grub Street. London. p 112 ; Morley, B.D., & Toelken, H.R., (Eds), 1983, Flowering Plants in Australia. Rigby. p 145 ; Pieroni, A., et al, 2012, "We are Italians!": The Hybrid Ethnobotany of a Venetian Diaspora in Eastern Romania. Human Ecology 40:435-451 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Redzic, S. J., 2006, Wild Edible Plants and their Traditional Use in the Human Nutrition in Bosnia-Herzegovina. Ecology of Food and Nutrition, 45:189-232 ; Sfikas, G., 1984, Trees and shrubs of Greece. Efstatiadis Group. Athens. p 76 ; Tasmanian Herbarium Vascular Plants list p 48 ; Young, J., (Ed.), 2001, Botanica's Pocket Trees and Shrubs. Random House. p 292*