

Juniperus communis L., 1753 **(Genévrier commun)**

Identifiants : 17327/juncom

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 26/04/2024

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Division : Coniferophyta ;**
- **Classe : Pinopsida ;**
- **Ordre : Pinales ;**
- **Famille : Cupressaceae ;**
- **Genre : Juniperus ;**

- **Synonymes : Man ;**

- **Synonymes français : genièvre [*Juniperus communis* et subsp. *communis*], baie de genièvre {fruit}, peteron [*Juniperus communis* et subsp. *communis*], petrot [*Juniperus communis* et subsp. *communis*], genévrier commun [subsp. *communis*], genévrier hémisphérique [subsp. *hemisphaerica*], genévrier des Alpes [subsp. *nana*], genévrier nain [subsp. *nana*], genibre, piket, petron, ginébré, péteron, genièvre commun ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : common juniper, erect juniper, juniper berry, common juniper [var. *communis*], dwarf juniper [var. *depressa*], juniper, malchangel, mountain juniper [var. *saxatilis*], prostrate juniper [var. *depressa*], xien bei ci bai [var. *saxatilis*] (cn transcrit), gemeiner Wacholder (de), gemeine Wacholder (de), gemeine Wacholder [var. *communis*] (de), gewöhnlicher Wacholder [var. *communis*] (de), Heide-Wacholder (de), Heide-Wacholder [var. *communis*] (de), Wacholder (de), Zergwacholder [var. *saxatilis*] (de), ginepro (it), ginepro comune (it), ginepro nano [var. *saxatilis*] (it), miyama-nezu [var. *nipponica*] (jp romaji), zimbreiro (pt), enebro (es), en (sv), fjäll-en [var. *saxatilis*] (sv), träd-en [var. *communis*] (sv) ;**

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) : {{-15°C (-40°C) ;**



- **Note comestibilité : *****

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

Feuille (jeunes et/ou tendres pousses ; fraîches (saisies1) ou séchées (farine1)), cambium (cuit1)(1*), et fruit (frais (jus1) ou séchés (crus et/ou aromatisants1, ou cuits1))(2*) comestibles.(2*)

Détails :

Fruit, herbe, épice, branche - thé^{{{{0(+x)}}}}.

Fruits^{27(+x)} grillés utilisés comme succédané du café^{{{{0(+x),{{(27(+x))}}}}} ; fruits séchés utilisés comme condiment et^{{{{27(+x)}}}} comme aromatisants^{{{{0(+x)}}}} de liqueurs^{{{{(27(+x))}}}} (par exemple dans le gin^{{{{0(+x)}}}}). Les baies sont séchées puis cuites avec la nourriture pour ajouter de la saveur ; elles sont utilisées pour parfumer les viandes ; elles sont également ajoutées aux conserves, confitures et boissons^{{{{0(+x)}}}}.

Jeunes pousses utilisées séchées comme succédané du thé, et fraîches en salade^{{{{27(+x)}}} .(2*)}

ATTENTION: Les baies sont comestibles en petites quantités mais sont nocives en grandes quantités. Elles sont utilisées comme arôme par exemple dans le gin. Les baies séchées et l'huile distillée. Les baies sont séchées puis cuites avec de la nourriture pour ajouter de la saveur. Ils sont utilisés pour aromatiser la viande. Ils sont également transformés en conserves, confitures et boissons. Les baies grillées sont utilisées comme succédané du café



ATTENTION : plante protégée en Nord-Pas-de-Calais.

(1*)Arracher l'écorce directement sur un genévrier (notamment pour récupérer son cambium) peut entraîner/causer/engendrer/provoquer la mort de celui-ci.1

(2*)La plante contiendrait des substances toxiques. Les baies sont comestibles en petites quantités, mais sont nocifs en grandes quantités ; bien que le fruit de cette plante est souvent utilisé comme médicament et comme aromatisant dans divers aliments et boissons, de grandes doses de fruits peuvent causer des dommages rénaux ; consommées excessivement, elles sont irritantes pour l'estomac. Le genévrier ne doit pas être utilisé en interne en quantités par les femmes enceintes. Une utilisation répétée peut entraîner la diarrhée. Eviter dans le cas de maladies rénales. Ne pas utiliser en interne pendant plus de 6 semaines.

ATTENTION : risque de confusion avec le genévrier sabine (*Juniperus sabina*), une espèce toxique.1 : : la composition et la concentration de l'huile essentielle des baies (jusqu'à 2%) serait à l'origine de la toxicité possible liée à l'estomac. ATTENTION^{(0+)x} : plante protégée en Nord-Pas-de-Calais^{((TB))}.

(1*)Arracher l'écorce directement sur un genévrier (notamment pour récupérer son cambium) peut entraîner/causer/engendrer/provoquer la mort de celui-ci.1

(2*)La plante contiendrait des substances toxiques^{((27+)x)}. Les baies sont comestibles en petites quantités, mais sont nocifs en grandes quantités^{((0+)x)} ; bien que le fruit de cette plante est souvent utilisé comme médicament et comme aromatisant dans divers aliments et boissons, de grandes doses de fruits peuvent causer des dommages rénaux^{((5+)x)} ; consommées excessivement, elles sont irritantes pour l'estomac^{((dp)(1))}. Le genévrier ne doit pas être utilisé en interne en quantités par les femmes enceintes. Une utilisation répétée peut entraîner la diarrhée. Eviter dans le cas de maladies rénales. Ne pas utiliser en interne pendant plus de 6 semaines^{((5+)x)}.

ATTENTION : risque de confusion avec le genévrier sabine (*Juniperus sabina*), une espèce toxique.1 : : la composition et la concentration de l'huile essentielle des baies (jusqu'à 2%) serait à l'origine de la toxicité possible liée à l'estomac.

- Note médicinale : ***

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



Par Köhler F.E. (*Medizinal Pflanzen*, vol. 1: t. 53, 1887), via plantillustrations.org

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

Environ 200 tonnes sont récoltées chaque année en Europe centrale. Ils sont également consommés crus par les enfants comme collations^{((0+)x) (traduction automatique)}.

Original : About 200 tons are harvested each year in central Europe. They are also eaten raw by children as snacks^{((0+)x)}.

- Distribution :

Une plante tempérée. Il est résistant au gel. Il pousse sur les pentes alpines. Il poussera sur des sols calcaires et aussi sur des sols acides. Il pousse entre 2 400 et 3 500 m d'altitude dans le sud des États-Unis. Il convient aux zones de rusticité 2-8. Arboretum Tasmania^{((0+)x) (traduction automatique)}.

Original : A temperate plant. It is frost hardy. It grows on alpine slopes. It will grow on chalk soils and also on acid soils. It grows between 2,400-3,500 m altitude in the southern USA. It suits hardiness zones 2-8. Arboretum

Tasmania^{{{(0+x)}}}.

◦ Localisation :

Alaska, Albanie, Arctique, Argentine, Asie, Australie, Autriche, Balkans, Biélorussie, Bosnie, Grande-Bretagne, Canada, République tchèque, Estonie, Europe, Allemagne, Grèce, Groenland, Hongrie, Islande, Inde, Iran, Irlande, Italie, Kurdistan, Lituanie, Macédoine, Malaisie, Méditerranée, Myanmar, Nouvelle-Zélande, Amérique du Nord, Norvège, Pologne, Russie, Scandinavie, Asie du Sud-Est, Slovaquie, Slovénie, Espagne, Suède, Suisse, Tasmanie, Turquie, USA^{{{(0+x) (traduction automatique)}}}.

Original : Alaska, Albania, Arctic, Argentina, Asia, Australia, Austria, Balkans, Belarus, Bosnia, Britain, Canada, Czech Republic, Estonia, Europe, Germany, Greece, Greenland, Hungary, Iceland, India, Iran, Ireland, Italy, Kurdistan, Lithuania, Macedonia, Malaysia, Mediterranean, Myanmar, New Zealand, North America, Norway, Poland, Russia, Scandinavia, SE Asia, Slovakia, Slovenia, Spain, Sweden, Switzerland, Tasmania, Turkey, USA^{{{(0+x)}}}.

◦ Notes :

Il existe de 50 à 60 espèces de Juniperus^{{{(0+x) (traduction automatique)}}}.

Original : There are 50 to 60 Juniperus species^{{{(0+x)}}}.

• Arôme et/ou texture : aromatisé, proche du gin1 ;

• Nombre de graines au gramme : 100 ;

• Liens, sources et/ou références :

- Tela Botanica : <https://www.tela-botanica.org/bdtx-nn-36777> ;
- Jardin! L'Encyclopédie : https://nature.jardin.free.fr/arbuste/ft_juniperus_communis.html ;
- Wikipedia :
 - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Juniperus_communis_\(en français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Juniperus_communis_(en_français)) ;
 - [https://de.wikipedia.org/wiki/Gemeiner_Wacholder_\(source en allemand\)](https://de.wikipedia.org/wiki/Gemeiner_Wacholder_(source_en_allemand)) ;
 - [https://en.wikipedia.org/wiki/Juniperus_communis_\(source en anglais\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Juniperus_communis_(source_en_anglais)) ;
- "Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Juniperus_communis ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2332579 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=20821> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 1Plantes sauvages comestibles (livre pages 27, 28 et 213, 214, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 166, par Louis Bubenicek) ;

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

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 304 ; 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) ; Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, Fruits of the Earth. Cassell. p 206 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, Wild flowers of the Mediterranean. A & C Black London. p 29 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 597 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 60 ; Brouk, B., 1975, Plants Consumed by Man. Academic Press, London. p 275 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 573 ; Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 248 ; Burkhill, I.H., 1966, A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 2 (I-Z) p 1293 ; Ciesla, W.M., 1998, Non-wood forest products from conifers. Non-wood forest products 12, FAO, Rome, p 84 ; Coombes, A.J., 2000, Trees. Dorling Kindersley Handbooks. p 45 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 770 ; Esperanca, M. J., 1988. Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses. Vol. 1. p 265 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs. Random House, Australia. p 409 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 89 ; Farrar, J. L., 1995, Trees of the Northern United States and Canada. Iowa State University press/Ames p 19 ; Grandtner, M. M., 2008, World Dictionary of Trees. Wood and Forest Science Department. Laval University, Quebec, Qc Canada. (Internet database <https://www.wdt.qc.ca>) ; Harris, E & J., 1983, Field Guide to the Trees and Shrubs of Britain. Reader's Digest. p 264 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 364 ; Hemphill, I., 2002, Spice Notes. Macmillan. p 209 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 175 ; Joyce, D., 1998, The Garden Plant Selector. Ryland, Peters and Small. p 169

; Kalle, R. & Soukand, R., 2012, Historical ethnobotanical review of wild edible plants of Estonia (1770s-1960s) *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 81(4):271-281 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 433, 1794 ; Kremer, B.P., 1995, *Shrubs in the Wild and in Gardens*. Barrons. p 205, 194 ; Kybal, J., 1980, *Herbs and Spices, A Hamlyn Colour Guide*, Hamlyn Sydney p 110 ; Little, E.L., 1980, *National Audubon Society Field Guide to North American Trees*. Alfred A. Knopf. p 308 ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, *Shrubs and Trees for Australian gardens*. Lothian. p 84 ; ?ukasz ?uczaj and Wojciech M Szyma?ski, 2007, *Wild vascular plants gathered for consumption in the Polish countryside: a review*. *J Ethnobiol Ethnomedicine*. 3: 17 ; Mabey, R., 1973, *Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain*, Collins. p 183 ; MacKinnon, A., et al, 2009, *Edible & Medicinal Plants of Canada*. Lone Pine. p 76 ; Michael, P., 2007, *Edible Wild Plants and Herbs*. Grub Street. London. p 134 ; Moerman, D. F., 2010, *Native American Ethnobotany*. Timber Press. p 283 ; Mulherin, J., 1994, *Spices and natural flavourings*. Tiger Books, London. p 55 ; Pieroni, A., 1999, *Gathered wild food plants in the Upper Valley of the Serchio River (Garfagnana), Central Italy*. *Economic Botany* 53(3) pp 327-341 ; Pieroni, A. et al, 2013, *One century later: the folk botanical knowledge of the last remaining Albanians of the upper Reka Valley, Mount Korab, Western Macedonia*. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*. 9:22 ; *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 32 ; 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 ; Ryan, S., 2008, *Dicksonia. Rare Plants Manual*. Hyland House. p 66 ; Schuler, S., (Ed.), 1977, *Simon & Schuster's Guide to Trees*. Simon & Schuster. No. ; Seidemann J., 2005, *World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy*. Springer. p 189 ; Sfikas, G., 1984, *Trees and shrubs of Greece*. Efsthathiadis Group. Athens. p 52 ; Skinner, G. & Brown, C., 1981, *Simply Living. A gatherer's guide to New Zealand's fields, forests and shores*. Reed. p 37 ; Sp. pl. 2:1040. 1753 ; Turner, N. J., 1988, *Ethnobotany of Coniferous Trees in Thompson and Lillooet Interior Salish of British Columbia*. *Economic Botany* 42(2) :177-194 ; Turner, N., 1997, *Food Plants of Interior First Peoples*. Royal BC Museum Handbook p 48 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 220 ; Whitney, C. W., et al, 2012, *A Survey of Wild Collection and Cultivation of Indigenous Species in Iceland*. *Human Ecology* 40:781-787 ; Wickens, G.E., 1995, *Edible Nuts*. FAO Non-wood forest products. FAO, Rome. p173