

Juniperus communis L., 1753 (Genévrier commun)

Identifiants : 1916/juncom

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 28/09/2020

- Classification/taxinomie :
 - Famille : Cupressaceae ;
- 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 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), Zwergwacholder [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 (-40) ;



- Note : ***
- Note perso : ****
- 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*) ;

Fruit, herbe, épice, branche - théμ{{0(+x)μ.

Fruitsμ27(+x)μ grillés utilisés comme succédané du caféμ{{0(+x),{{27(+x)μ ; fruits séchés utilisés comme condiment etμ{{27(+x)μ comme aromatisantsμ{{0(+x)μ de liqueursμ{{27(+x)μ (par exemple dans le ginμ{{0(+x)μ). Les baies sont séchées puis cuites avec la nourriture pour ajouter de la saveur ; elle sont utilisées pour parfumer les viandes ; elles sont également ajoutées aux conserves, confitures et boissonsμ{{0(+x)μ.

Jeunes pousses utilisées séchées comme succédané du thé, et fraîches en saladeμ{{27(+x)μ.(2*) ;



Précautions à prendre :

ATTENTIONμ0(+x)μ : plante protégée en Nord-Pas-de-Calaisμ<TBμ. (1*)Arracher l'écorce directement sur un genévrier (notamment pour récupérer son cambium) peut entrainer/causer/engendrer/provoquer la mort de celui-ci.1 (2*)La plante contiendrait des substances toxiquesμ<27(+x)μ. Les baies sont comestibles en petites quantités, mais sont nocifs en grandes quantitésμ<0(+x)μ ; 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 rénauxμ<5(+x)μ ; consommées excessivement, elles sont irritantes pour l'estomacμ<(dp*)(1)μ. Le genévrier ne doit pas être utilisé en interne en quantités par les femmes enceintes. Une utilisation répétée peut entrainer la diarrhée. Éviter dans le cas de maladies rénales. Ne pas utiliser en interne pendant plus de 6 semainesμ<5(+x)μ. 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.

- Catégories : pscf, pl, gl, pt, infusion, farine, légumes, lea, pâtisseries, patia, nouille, pn, jus, ja, bouillie, boua, gl, pch, mha, liqueurs, pt1 ;

- **Arôme et/ou texture** : aromatisé, proche du gin1 ;
- **Nombre de graines au gramme** : 100 ;
- **Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s))**:



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

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

- ["Plants For a Future" \(en anglais\)](#) et sa traduction [Plantes d'Avenir](#) ;
- **Wikipedia** :
 - https://fr.wikipedia.org/wiki/Juniperus_communis (en français) ;
 - https://de.wikipedia.org/wiki/Gemeiner_Wacholder (source en allemand) ;
 - https://en.wikipedia.org/wiki/Juniperus_communis (source en anglais) ;
- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-36777> ;
- **Jardin! L'Encyclopédie** : https://nature.jardin.free.fr/arbuste/ft_juniperus_communis.html ;

dont classification :

- ["The Plant List" \(en anglais\)](#) ;
- ["GRIN" \(en anglais\)](#) ;
- [INPI \(recherche, en anglais\)](#) ;

dont Google (recherche de/pour) "*Juniperus communis*" : [pages](#), [images](#) / "*Genévrier commun*" : [pages](#) ;

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

dont biographie/références de "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." <http://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 ; Burkill, 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 <http://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*. <http://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*. *Efstathiadis 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 Tress 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