

Prunus domestica L., 1753 (Prunier)

Identifiants : 25836/prudom

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 25/04/2024

• **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 : Prunus ;

• **Synonymes :** *Prunus x domestica*, *Prunus communis* Huds, *Prunus domestica* var. *damascena* L, *Prunus sativa* subsp. *domestica* Rouy ;

• **Synonymes français :** prunier commun, prunier domestique, prunier cultivé, prune {fruit}, pruneaulier [subsp. *insititia*], prunéolier [subsp. *insititia*], prunier sauvage [subsp. *insititia*], prunier de Damas [subsp. *insititia*], prunie de Damas {fruit} [subsp. *insititia*], prunier crêque [subsp. *insititia*], quetsche {fruit} [subsp. *insititia*], quetschier {fruit} [subsp. *insititia*], prune bleue {fruit} [subsp. *insititia*], prunier [subsp. *domestica*], prunier commun [subsp. *domestica*], mirabellier [subsp. *syriaca*], mirabelle {fruit} [subsp. *syriaca*], reine-claude [subsp. *italica*], seugnette ;

• **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** bullace plum [subsp. *insititia*], damson plum [subsp. *insititia*], European plum [subsp. *domestica*], gage [subsp. *domestica*], gardalu [subsp. *domestica*], garden plum [subsp. *domestica*], greengage [subsp. *italica*], plum [subsp. *domestica*], prune plum [subsp. *domestica*], wild plum, yellow plum [subsp. *syriaca*] , ou zhou li (cn transcrit), wu jing zi li [subsp. *insititia*] (cn transcrit), Haferpflaume [subsp. *insititia*] (de), Kriechenpflaume [subsp. *insititia*] (de), Mirabelle [subsp. *syriaca*](de), Pflaume [subsp. *domestica*] (de), Pflaumenbaum [subsp. *domestica*] (de), Reineclaude [subsp. *italica*] (de), Reneklode [subsp. *italica*] (de), Rundpflaumen [subsp. *italica*] (de), Zwetsche [subsp. *domestica*] (de), Zwetschge [subsp. *domestica*] (de), Zwispeln [subsp. *domestica*] (de), alubukhara [subsp. *insititia*] (in,hi), ameixoera [subsp. *domestica*] (pt), ameixa-comum (pt,br), ameixa-européia (pt,br), ameixa-preta (pt,br), ameixa-roxa (pt,br), ameixa-vermela (pt,br), cirolero [subsp. *domestica*] (es), ciruelo [subsp. *domestica*] (es), plommon (sv) ;

• **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** -17°C ;



• **Note comestibilité :** *****

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

Partie(s) comestible(s)^{{{(0+*)}}} : fleurs, fruit, gomme, huile, graines, fleurs - thé^{{{(0+*)}}}.

Utilisation(s)/usage(s)^{{{(0+*)}}} culinaire(s) : les fruits mûrs sont consommés crus ; ils sont également cuits et transformés en gelées et confitures et jus ; les fruits secs sont appelés pruneaux ; ils sont utilisés dans des muffins, des biscuits, des gâteaux/cake et certains pains ; ils sont cuits pour les puddings de prune ; ils sont distillés pour les boissons alcoolisées (attention : l'alcool est une cause de cancer) ; les fleurs sont consommées comme garniture pour les salades et également infusées dans le thé^{{{(0+*)}}}.

Les fruits mûrs sont consommés crus. Ils sont également cuits et transformés en gelée, confiture et jus. Les fruits secs sont appelés pruneaux. Ils sont utilisés dans les muffins cuits au four, les biscuits, les gâteaux et certains pains. Ils sont cuits pour les puddings aux prunes. Ils sont distillés pour les boissons alcoolisées. Attention: l'alcool est une cause de cancer. Les fleurs sont consommées comme garniture pour les salades et également infusées dans le thé

Partie testée : fruits (crus - sans noyau)^{{{(0(+x))}}} (traduction automatique)
Original : Fruit (raw- no stone)^{{{(0(+x))}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
77.5	162	39	0.5	220	3	0.4	0.1



ATTENTION : bien qu'aucune mention spécifique n'ait été vue pour cette espèce, il appartient à un genre où la plupart, sinon tous les membres du genre produisent du cyanure d'hydrogène, un poison qui donne aux amandes leur saveur caractéristique. Cette toxine se trouve principalement dans les feuilles et les graines et se reconnaît facilement par son goût amer. Il est généralement présent en quantité trop faible pour faire du mal, mais toute graine ou fruit trop amer ne doit pas être consommé. En petites quantités, le cyanure d'hydrogène a été montré stimuler la respiration et améliorer la digestion, il est également prétendu être bénéfique dans le traitement du cancer. Au-delà, cependant, il peut provoquer une insuffisance respiratoire et même la mort.
ATTENTION : bien qu'aucune mention spécifique n'ait été vue pour cette espèce, il appartient à un genre où la plupart, sinon tous les membres du genre produisent du cyanure d'hydrogène, un poison qui donne aux amandes leur saveur caractéristique. Cette toxine se trouve principalement dans les feuilles et les graines et se reconnaît facilement par son goût amer. Il est généralement présent en quantité trop faible pour faire du mal, mais toute graine ou fruit trop amer ne doit pas être consommé. En petites quantités, le cyanure d'hydrogène a été montré stimuler la respiration et améliorer la digestion, il est également prétendu être bénéfique dans le traitement du cancer. Au-delà, cependant, il peut provoquer une insuffisance respiratoire et même la mort^{{{(5(+x))}}}.

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



De gauche à droite :

Par Revue horticole, sér. 4 (1852-1974) Rev. Hort. (Paris), ser. 4 vol. 82 (1910), via plantillustrations

Par garden (1872-1927) The Garden vol. 9 (1876), via plantillustrations

Par Sturm, J., Krause, E.H.L., Lutz, K.G., Flora von Deutschland in Abbildungen nach der Natur, Zweite auflage (1900-1907)

Deutschl. Fl., ed. 2 vol. 8 (1904), via plantillustrations

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Distribution :

C'est une plante tempérée. Au Népal, il pousse entre 1200 et 2000 m d'altitude. Il a besoin de 1 000 à 1 200 heures de refroidissement en dessous de 7 ° C pendant la période de dormance. Ils réussissent mieux avec des précipitations annuelles de 90 à 110 cm et bien réparties. Un sol bien drainé et un pH de 5,5 à 6,8 est préférable. Il convient aux zones de rusticité 5-9^{{{(0(+x))}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. In Nepal it grows between 1200-2000 m altitude. It needs 1,000-1,200 hours of chilling below 7Â°C during the dormant period. They do best with 90-110 cm annual and well-distributed rainfall. A well drained soil and a pH of 5.5-6.8 is best. It suits hardiness zones 5-9^{{{(0(+x))}}}.

- Localisation :

Afrique, Albanie, Argentine, Arménie, Asie, Australie, Autriche, Azerbaïdjan, Balkans, Brésil, Grande-Bretagne, Bulgarie, Cameroun, Caucase, Afrique centrale, Amérique centrale, Chili, Chine, Costa Rica, Afrique de l'Est, Égypte, Estonie, Europe, Falklands, Finlande, France, Géorgie, Allemagne, Grèce, Haïti, Himalaya, Hongrie, Islande, Inde, Indochine, Iran, Irlande, Italie, Kirghizistan, Lituanie, Macédoine, Madagascar, Méditerranée, Mexique, Népal, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Nord-est de l'Inde, Pologne, Portugal, Roumanie, Russie, Scandinavie, Asie du Sud-Est, Serbie, Sikkim, Amérique du Sud, Espagne, Syrie, Tadjikistan, Tasmanie, Thaïlande, Turquie, Ukraine, USA, Venezuela, Vietnam, Yougoslavie, Zimbabwe^{{{(0+X)}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Albania, Argentina, Armenia, Asia, Australia, Austria, Azerbaijan, Balkans, Brazil, Britain, Bulgaria, Cameroon, Caucasus, Central Africa, Central America, Chile, China, Costa Rica, East Africa, Egypt, Estonia, Europe, Falklands, Finland, France, Georgia, Germany, Greece, Haiti, Himalayas, Hungary, Iceland, India, Indochina, Iran, Ireland, Italy, Kyrgyzstan, Lithuania, Macedonia, Madagascar, Mediterranean, Mexico, Nepal, North Africa, North America, Northeastern India, Poland, Portugal, Romania, Russia, Scandinavia, SE Asia, Serbia, Sikkim, South America, Spain, Syria, Tajikistan, Tasmania, Thailand, Turkey, Ukraine, USA, Venezuela, Vietnam, Yugoslavia, Zimbabwe^{{{(0+X)}}}.

◦ Notes :

Il existe environ 200 espèces de *Prunus*. C'est un ancien croisement entre la prune cerise (*Prunus cerasifera*) et peut-être la prunelle (*Prunus spinosa*) et / ou la prune damson (*Prunus insititia*)^{{{(0+X)}}} (traduction automatique).

Original : There are about 200 *Prunus* species. It is an ancient cross between Cherry plum (*Prunus cerasifera*) and possibly the sloe (*Prunus spinosa*) and/or the damson plum (*Prunus insititia*)^{{{(0+X)}}}.

• Liens, sources et/ou références :

◦ Wikipedia :

- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Prunier_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Prunier_(en_français)) ;

◦ ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Prunus_domestica ;

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/rjp-1123 ;

◦ "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=29888> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais) ;

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

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 495 ; Anderson, E. F., 1993, *Plants and people of the Golden Triangle*. Dioscorides Press. p 219 ; Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, *Fruits of the Earth*. Cassell. p 142 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 77 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 840 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 77 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, *500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners*. Random House p 224 ; Coombes, A.J., 2000, *Trees*. Dorling Kindersley Handbooks. p 260 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1093 ; Dashorst, G.R.M., and Jessop, J.P., 1998, *Plants of the Adelaide Plains & Hills*. Botanic Gardens of Adelaide and State Herbarium. p 74 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 202 ; *Flora of China*. www.efloras.org ; Glowinski, L., 1999, *The Complete Book of Fruit Growing in Australia*. Lothian. p 58 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 523 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, *Florilegium*. p 241 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 443 ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 156 ; John, L., & Stevenson, V., 1979, *The Complete Book of Fruit*. Angus & Robertson p 234 ; Kalle, R. & Soukand, R., 2012, *Historical ethnobotanical review of wild edible plants of Estonia (1770s-1960s)* *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 81(4):271-281 ; Kapelle, M., et al, 2000, *Useful plants within a Campesino Community in a Costa Rican Montane Cloud Forest*. *Mountain Research and Development*, 20(2): 162-171 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1837 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 199 ; Little, E.L., 1980, *National Audubon Society Field Guide to North American Trees*. Alfred A. Knopf. p 498 ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, *Shrubs and Trees for Australian gardens*. Lothian. p 67 ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, *Brazilian Fruits & Cultivated Exotics*. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estuados da Flora Ltda. p 497 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 317 ; Mabey, R., 1973, *Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain*, Collins. p 170 ; Manandhar, N.P., 2002, *Plants and People of Free. A Guide to the edible wild plants of Britain*, Collins. p 170 ; Manandhar, N.P., 2002, *Plants and People of Free. A Guide to the edible wild plants of Britain*, Collins. p 170 ; Pham-Hoang Ho, 1999, *An Illustrated Flora of Vietnam*. Nha Xuat Ban Tre. p 804 ; *Plants For A Future*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Polunin, O., & Stainton, A., 2006, *Flowers of the Himalaya*, Oxford India Paperbacks. p 115 ; *Plants of Haiti* Smithsonian Institute [https://botany.si.edu/antilles/West Indies](https://botany.si.edu/antilles/West%20Indies) ; Sp. pl. 1:475.

1753 ; *Tasmanian Herbarium Vascular Plants list* p 51 ; USDA, ARS, National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN). [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl (10 April 2000) ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 308 ; Vivien, J., & Faure, J.J., 1996, *Fruitiers Sauvages d'Afrique. Espèces du Cameroun*. CTA p 278 ; Watkins, R., 1979, *Cherry, plum, peach, apricot and almond*, in Simmonds, N.W., (ed), *Crop Plant Evolution*. Longmans. London. p 242