

***Prunus dulcis* (Mill.) DAWebb, 1967 (Amandier)**

Identifiants : 2689/prudul

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 25/09/2020**

- **Classification/taxinomie :**
 - **Famille :** Rosaceae ;
- **Synonymes :** *Amygdalus communis* L. 1753, *Amygdalus dulcis* Mill. 1768, *Prunus amygdalus* Batsch. 1801 ;
- **Synonymes français :** amande, amandier commun ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** almond, almond tree, lawz.(ar), bian tao (cn transcrit), xing ren (cn transcrit), ba dan xing (cn transcrit), mandel (da), mandeltræ (da), amandel (nl), amandelboom (nl), harilik mandlipuu (et), Echte Mandel (de), Echter Mandelbaum (de), Mandel (de), Mandelbaum (de), baadaam (hi), mandorla (it), mandorlo (it), mandorlo comune (it), aamondo (jp rromaji), aamendousu (jp rromaji), hadankyou (jp rromaji), kara momo (jp rromaji), kara momo (jp rromaji), hentou (jp rromaji), hatankyou (jp rromaji), a mon teu (ko transcrit), al mon teu (ko transcrit), badaama (ne), badam (fa), mygdal zwyczajny (po), amêndoa (pt), amendoeira (pt), mindal' (ru translittéré), mindal' obyknovennyi (ru translittéré), mandelj (sl), mandljevec (sl), almendra (es), almendrero (es), almendro (es), mandelträd (es), badam (ur) ;
- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** -5°C (selon semencesdupuy) à -12,5/-17,5°C (selon b&a) et même jusqu'à -25°C (sel) ;
- **Rapport de consommation et comestibilité/comestibilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Partie(s) comestible(s)μ{{0(+x)μ : graines, noixμ{{0(+x)μ.
Utilisation(s)/usage(s)μ{{0(+x)μ culinaire(s) :
 - l'huile du noyau peut être amère et contient du HCN qui doit être enlevé par chauffage ; l'huile est utilisée comme arôme/aromatisant alimentaire ;
 - les noyaux de types doux sont consommés ; ils peuvent être consommés frais ou séchés, broyés, en flocons, broyés et utilisés comme ingrédients ; les noix peuvent être mélangés avec de l'eau pour former du lait d'amande (lait végétal), transformé en beurre d'amande ou pressé pour leur huile comestible ; l'huile est utilisée dans les saladesμ{{0(+x)μ.



Précautions à prendre :

néant, inconnus ou indéterminés.

- **Catégories :** pcg ;
- **Liens, sources et/ou références :**
 - **Tela Botanica :** <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-53514> ;
 - **pommiers.com :** liste de variétés anciennes et récentes : <https://www.pommiers.com/amande/amandier.htm> ;

dont classification :

 - **"The Plant List" (en anglais) ;**
 - **INPI (recherche en anglais) ;**

dont Google (recherche de/pour) "Prunus dulcis" : [pages](#), [images](#) | **"Amandier" :** [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, Fruits of the Earth. Cassell. p 194 (As Prunus amygdalus or Amygdalus communis) ; 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 841 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 76 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 837 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, *500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners*. Random House p 225 ; Coombes, A.J., 2000, *Trees*. Dorling Kindersley Handbooks. p 260 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1094 ; 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 193 (As *Amygdalis communis*) ; FAO, 1995, *Edible Nuts*. Non Wood Forest Products 5. ; Feddes Reperit. 74:24. 1967 ; Flora Somalia Vol. 1, 1993, <http://plants.jstor.org> ; Flowerdew, B., 2000, *Complete Fruit Book*. Kyle Cathie Ltd., London. p 192 ; Harris, E & J., 1983, *Field Guide to the Trees and Shrubs of Britain*. Reader's Digest. p 106 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 519 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, Florilegium. p 241 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 442 ; Huxley, A. (Ed.), 1977, *The Encyclopedia of the Plant Kingdom*. Chartwell Books. p 34 ; Joyce, D., 1998, *The Garden Plant Selector*. Ryland, Peters and Small. p 116 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 432, 1717 (As *Amygdalus communis*) ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 199 ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, *Brazilian Fruits & Cultivated Exotics*. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estudos da Flora Ltda. p 498 ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World*. Horticultural Books. Florida p 57 ; Moerman, D. F., 2010, *Native American Ethnobotany*. Timber Press. p 441 ; *Plants for a Future*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Polunin, O., & Stainton, A., 2006, *Flowers of the Himalaya*, Oxford India Paperbacks. p 114 ; Sinclair, V., 1992, *The Floral Charm of Cyprus*. Interworld Publications. p 131 (As *Amygdalus communis*) ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 5 ; 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 309 ; Wickens, G.E., 1995, *Edible Nuts*. FAO Non-wood forest products. FAO, Rome. p 37, 148 ; Williamson, J., 2005, *Useful Plants of Malawi*. 3rd. Edition. Mdadzi Book Trust. p 208