

Prunus tomentosa Thunb., 1784

(Ragouminier)

Identifiants : 25965/prutom

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 17/04/2024

• **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 : Cerasus tomentosa (Thunb.) Wall, nom. nud, Prunus tomentosa var. endotricha Koehne ;**

• **Synonymes français : cerisier du Canada ;**

• **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Nanking cherry, downy cherry, Aengdo, Aengdonamu, Korean cherry, Manchu cherry, Mao Yingtao, Maotao, Maoyingtao, Yeyingtao, Yusura ume ;**

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



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

Partie(s) comestible(s)^{{{{0(+x)}}} : fruit, graines^{{{{0(+x)}}}.

Utilisation(s)/usage(s)^{{{{0(+x)}}} culinaire(s) :

-les fruits verts sont picklés ou bouillis dans du miel ; les fruits mûrs sont consommés crus ou appertisés ; les fruits sont utilisés pour le vin ;

-les bourgeons sont cuits et mangés^{{{{0(+x)}}}.

Les fruits non mûrs sont marinés ou bouillis dans du miel. Les fruits mûrs sont consommés crus ou conservés. Les bourgeons sont cuits et mangés. Les fruits sont utilisés pour le vin



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)):**

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

◦ **Statut :**

C'est une plante alimentaire cultivée^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : It is a cultivated food plant^{{{(0(+x))}}.

◦ **Distribution :**

C'est une plante tempérée fraîche. Il pousse dans le nord de la Chine. Il convient aux zones de rusticité 2-8. Au Sichuan et au Yunnan^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : It is a cool temperate plant. It grows in northern China. It suits hardiness zones 2-8. In Sichuan and Yunnan^{{{(0(+x))}}.

◦ **Localisation :**

Asie, Australie, Chine, Himalaya, Inde, Japon, Corée, Mongolie, Tibet, USA^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : Asia, Australia, China, Himalayas, India, Japan, Korea, Mongolia, Tibet, USA^{{{(0(+x))}}.

◦ **Notes :**

Il existe environ 200 espèces de Prunus. Vit C 63,5 mg / 100 g. Acide aminé 1992,5 mg / 100 g^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : There are about 200 Prunus species. Vit C 63.5 mg/100 g. Amino acid 1992.5 mg/100g^{{{(0(+x))}}.

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

dont classification :

- **"The Plant List" (en anglais) :** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/rjp-3246 ;

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 497 ; "Chinese Nutrition Journal", 2002, Vol 23(6) p 110 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1099 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 204 ; *Flora of China*. Vol. 9, p 406 (As *Cerasus tomentosa*) and *Flora of China*. www.eFloras.org ; Glowinski, L., 1999, *The Complete Book of Fruit Growing in Australia*. Lothian. p 71 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 529 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 448 ; Jackes, D. A., 2007, *Edible Forest Gardens* ; John, L., & Stevenson, V., 1979, *The Complete Book of Fruit*. Angus & Robertson p 104 ; Kang, Y., et al, 2012, *Wild food plants and wild edible fungi in two valleys on the Qinling Mountains (Shaanxi, central China)* *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*; 9:26 ; Levy-Yamamori, R., & Taafe, G., 2004, *Garden Plants of Japan*. Timber Press. p 191 ; J. A. Murray, *Syst. veg. ed. 14:461. 1784 May-Jun (Fl. jap. 203. 1784 Aug)* ; Pemberton, R. W. & Lee, N. S., 1996, *Wild Food Plants in South Korea: Market Presence, New Crops, and Exports to the United States*. *Economic Botany*, Vol. 50, No. 1, pp. 57-70 ; *Plants For A Future, The Field*, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Singh, H.B., Arora R.K., 1978, *Wild edible Plants of India*. Indian Council of Agricultural Research, New Delhi. p 69 ; Tanaka, ; 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) ; Valder, P., 1999, *The Garden Plants of China*. *Florilegium*. p 116 ; Watkins, R., 1979, *Cherry, plum, peach, apricot and almond, in Simmonds, N.W., (ed), Crop Plant Evolution*. Longmans. London. p 242