

Taxus baccata L., 1753

(If commun)

Identifiants : 3284/taxbac

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 26/09/2020

- **Classification/taxinomie :**

- **Famille : Taxaceae ;**

- **Synonymes français : if ;**



- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Fruit (pulpe (crue¹ ou cuite¹) comestibles ; ATTENTION : le noyau et le reste de la plante sont très toxiques(1*) ;**



Précautions à prendre :

(1)Le noyau (de même que le reste de la plante, hormis la pulpe des fruits/baies) est très toxique : il ne faut ni le mâcher, ni l'avaler, ni l'écraser avec le reste de la baie (pulpe) ; il est donc fortement recommandé de retirer le noyau de la baie avant de mettre la pulpe dans sa bouche : pour cela, on conseille de d'ôter celui-ci, soigneusement, du bout des doigts, afin de ne pas l'âbimer.¹ Ni le contact rapide/bref et direct des parties toxiques avec la peau, ni son prolongement indirecte avec l'intérieur de la bouche ne semblent être nocifs ; évitez tout de même au maximum de manipuler les parties toxiques (notamment le feuillage) lors d'une cueillette puis d'une dégustation sur place, et lavez-vous les mains si la consommation est reportée (et/ou prévue ultérieurement). μ(dp*)μ L'if est devenu rare et menacé, il faut donc le respecter et en prendre soin en évitant de le blesser, en ne cueillant ses fruits qu'en petites quantités, et même plus en dispersant les noyaux dans la nature pour participer à son repeuplement.¹*

- **Catégories : pscf, desserts, pt, confiture?1 ;**

- **Arôme et/ou texture : sucré et sirupeux¹ ;**

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

dont classification :

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

dont Google (recherche de/pour) "Taxus baccata" : [pages](#), [images](#) | "If commun" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 1Plantes sauvages comestibles (livre pages 28, 29 et 213, 214, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger) ;