# *Frangula purshiana Cooper, 1860 (Cascara)*

## *Identifiants : 14278/frapur*


### *Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)*
### *Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze*

### *Dernière modification le 06/05/2024*

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Rosidées ;***
    - ***Clade : Fabidées ;***
    - ***Ordre : Rosales ;***
    - ***Famille : Rhamnaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Rhamnales ;***
    - ***Famille : Rhamnaceae ;***
    - ***Genre : Frangula ;***
- ***Synonymes : Rhamnus purshiana DC. 1825 (=) basionym, Cardiolepis obtusa Raf.: Frangula anonifolia (Greene) Grubov, Rhamnus annonifolia Greene, Rhamnus purshiana DC, dont homonymes : Frangula purshiana (DC.) A. Gray 1860 ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : cascara, California buckthorn, cascara sagrada, cascara buckthorn, bearberry , Cascara sagrada ;***

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

***Fruit, écorce - aromatisant, prudence$^{\{\{\{0(+x)}$.***

***Fruit - cru ou cuit ; une chair fine, plutôt juteuse$^{\{\{\{5(+)}$ ; il est parfois consommé$^{\{\{\{0(5(+),+x)}$ ; il y a un débat quant à savoir si le fruit est comestible ou légèrement toxique ; ils sont un peu amers, mais peuvent être utilisés pour les confitures, gelées et confitures$^{\{\{\{0(+x)}$.***

***Un extrait de l'écorce$^{0(5(+),+x),\{\{\{5(+)}$, avec l'amertume enlevé$^{0(5(+),+x)}$ (par séchage?$^{\{\{\{5(+)}$) est un aromatisant$^{0(5(+),+x)}$ commun$^{5(+)}$ pour les boissons gazeuses, les produits de boulangerie et les glaces$^{\{\{\{0(5(+),+x)}$.***

***Les fruits sont parfois consommés. Ils sont légèrement amers mais peuvent être utilisés pour les confitures, les gelées et les conserves. L'écorce doit avoir son amertume enlevée et est alors un arôme pour les boissons gazeuses, les pâtisseries et les glaces***

***(1*)ATTENTION : Il est suggéré que cette espèce pourrait être légèrement toxique. L'écorce fraîche est toxique de par la présence d'anthrones ; après séchage, les anthrones sont oxydées en anthraquinones(1*)ATTENTION$^{0(+x)}$ : Il est suggéré que cette espèce pourrait être légèrement toxique$^{\{\{\{5(+)}$. L'écorce fraîche est toxique de par la présence d'anthrones ; après séchage, les anthrones sont oxydées en anthraquinones$^{\{\{\{Wiki}$***

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

- ***Autres infos : Le fruit mesure environ 10 mm de diamètre et contient 2 - 3 petites graines[{{{5(+)].***

  ***dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :***

  - ***Distribution :***

    ***C'est une plante tempérée. Il pousse dans les sols organiques humides. Il peut également pousser sur des sols sableux ou graveleux[{{{0(+x) (traduction automatique)].***

    ***Original : It is a temperate plant. It grows in moist organic soils. It can also grow on sandy or gravelly soils[{{{0(+x)].***

  - ***Localisation :***

    ***Australia, Britain, Canada, Europe, Mexico, North America, Turkey, USA[{{{0(+x) (traduction automatique)].***

    ***Original : Australia, Britain, Canada, Europe, Mexico, North America, Turkey, USA[{{{0(+x)].***

  - ***Notes :***

    ***Il existe plus de 100 espèces de Rhamnus[{{{0(+x) (traduction automatique)].***

    ***Original : There are over 100 Rhamnus species[{{{0(+x)].***

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

  - ***Wikipedia :***
    ***-*** https://fr.wikipedia.org/wiki/Cascara_(arbre) (en français) ***;***
    ***-*** https://en.wikipedia.org/wiki/Rhamnus_purshiana (source en anglais) ***;***

  - ***[5]"Plants For a Future" (en anglais) :*** 5https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Rhamnus+purshiana ***;***

    ***dont classification :***

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2814099 ***;***

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

    ***dont biographie/références de [0]"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :***

    ***Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database." https://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb.(ACEDB version 4.0 - data version July 1994) (As Rhamnus purshiana) ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 875 (As Rhamnus purshiana) ; Esperanca, M. J., 1988. Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses. Vol. 1. p 192 (As Rhamnus purshiana) ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 191 (As Rhamnus purshiana) ; Farrar, J.L., 1995, Trees of the Northern United States and Canada. Iowa State University press/Ames p 276 (As Rhamnus purshiana) ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 555 (As Rhamnus purshiana) ; Moerman, D. F., 2010, Native American Ethnobotany. Timber Press. p 236 (As Rhamnus purshiana) ; Morton, (As Rhamnus purshiana) ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ (As Rhamnus purshiana) ; Prodr. 2:25. 1825 "purshianus" ; MacKinnon, A., et al, 2009, Edible & Medicinal Plants of Canada. Lone Pine. p 71 (As Rhamnus purshiana)***