

Juniperus communis L. var. saxatilis

Identifiants : 17333/juncomf

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 28/04/2024

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Coniferophyta ;
- Classe : Pinopsida ;
- Ordre : Pinales ;
- Famille : Cupressaceae ;
- Genre : Juniperus ;

- Synonymes : Man ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Common juniper, , Aaraar, Abhal, Ardic, Betar, Borsika, Borsukafeny, Chichia, Chui, Delinia, Dhup, Dzenievre, Enebro, Genievre, Ginebre, Ginepro, Ginevro, Hab-ul-aaraar, Haubera, Haulber, Havusha, Hosha, Jadlovec, Jalovec, Jenever, Jhora, Kadakas, Pama, Petthri, Shur, Vapusha, Wacholder, Zinepro, ;



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

Feuille (jeunes et/ou tendres pousses ; fraîches (saisies1) ou séchées (farine1)), cambium (cuit1)(1*), et fruit (frais (jus1) ou séchés (crus et/ou aromatisants1, ou cuits1))(2*) comestibles.(2*)

Détails :

Fruit, herbe, épice, branche - thé^{{{0(+x)}}}.

Fruits^{27(+x)} grillés utilisés comme succédané du café^{{{0(+x)}}},^{{{27(+x)}}} ; fruits séchés utilisés comme condiment et^{{{27(+x)}}} comme aromatisants^{{{0(+x)}}} de liqueurs^{{{27(+x)}}} (par exemple dans le gin^{{{0(+x)}}}). Les baies sont séchées puis cuites avec la nourriture pour ajouter de la saveur ; elle sont utilisées pour parfumer les viandes ; elles sont également ajoutées aux conserves, confitures et boissons^{{{0(+x)}}}.

Jeunes pousses utilisées séchées comme succédané du thé, et fraîches en salade^{{{27(+x)}}}.(2*)

ATTENTION: Les baies sont comestibles en petites quantités mais sont nocives en grandes quantités. Elles sont utilisées comme arôme par exemple dans le gin. Les baies séchées et l'huile distillée. Les baies sont séchées puis cuites avec de la nourriture pour ajouter de la saveur. Ils sont utilisés pour aromatiser la viande. Ils sont également transformés en conserves, confitures et boissons. Les baies grillées sont utilisées comme succédané du café



ATTENTION^{0(+x)} : plante protégée en Nord-Pas-de-Calais^{{{TB}}}.

(1*)Arracher l'écorce directement sur un genévrier (notamment pour récupérer son cambium) peut entraîner/causer/engendrer/provoquer la mort de celui-ci.1

(2*)La plante contiendrait des substances toxiques^{{{27(+x)}}}. Les baies sont comestibles en petites quantités, mais sont nocifs en grandes quantités^{{{0(+x)}}} ; bien que le fruit de cette plante est souvent utilisé comme médicament et comme aromatisant dans divers aliments et boissons, de grandes doses de fruits peuvent causer des dommages rénaux^{{{5(+)}}} ; consommées excessivement, elles sont irritantes pour l'estomac^{{{(dp*)}}}(1). Le genévrier ne doit pas être utilisé en interne en quantités par les femmes enceintes. Une utilisation répétée peut entraîner la diarrhée. Éviter dans le cas de maladies rénales. Ne pas utiliser en interne pendant plus de 6 semaines^{{{5(+)}}}.

ATTENTION : risque de confusion avec le genévrier sabin (Juniperus sabina), une espèce toxique.1 : la composition et la concentration de l'huile essentielle des baies (jusqu'à 2%) serait à l'origine de la toxicité possible liée à l'estomac.

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

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

dont classification :

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