Malus fusca (Rafin) Schneider (Pommetier d'Oregon)

Identifiants : 19610/malfus

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 10/05/2024

- ***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 : Malus ;***
- ***Synonymes : Malus divsersifolia (Bong.) Roem, Pyrus diversifolia Bong, Pyrus fusca, Malus rivularis (Douglas) Roem ;***
- ***Synonymes français : pommetier du Pacifique ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Oregon Crab apple, Pacific crab apple, ;***

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

Parties comestibles : fruit{{{0(+x) (traduction automatique) | Original : Fruit{{{0(+x) Le fruit est consommé cru ou transformé en gelée, tartes, confitures et compote de pommes. La pulpe résiduelle après la gelée peut être tamisée et ajoutée aux pains, gâteaux et biscuits. Il est également fermenté en cidre

Partie testée : fruit{{{0(+x) (traduction automatique)
Original : Fruit{{{0(+x)

Taux d'humidité	*Énergie (kj)*	*Énergie (kcal)*	*Protéines (g)*	*Pro-vitamines A (µg)*	*Vitamines C (mg)*	*Fer (mg)*	*Zinc (mg)*
79	*343*	*84*	*1.2*	*0*	*0*	*0.6*	*0.2*

(1*)ATTENTION : tous les membres de ce genre contiennent la toxine cyanure d'hydrogène dans leurs graines et éventuellement aussi dans les feuilles, mais pas dans leurs fruits ; le cyanure d'hydrogène est la substance qui donne aux amandes leur goût caractéristique, mais il ne devrait être consommé qu'en très petites quantités ; les graines de pommes ne contiennent habituellement pas de très grandes quantités de cyanure d'hydrogène, mais, même ainsi, elles ne doivent pas être consommées en très grandes quantités ; 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.(1*)ATTENTION : tous les membres de ce genre

contiennent la toxine cyanure d'hydrogène dans leurs graines et éventuellement aussi dans les feuilles, mais pas dans leurs fruits ; le cyanure d'hydrogène est la substance qui donne aux amandes leur goût caractéristique, mais il ne devrait être consommé qu'en très petites quantités ; les graines de pommes ne contiennent habituellement pas de très grandes quantités de cyanure d'hydrogène, mais, même ainsi, elles ne doivent pas être consommées en très grandes quantités ; 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)}}}.

- ***Note médicinale : ****

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

De gauche à droite :

Par Gordon Leppig & Andrea J. Pickart, via wikimedia
Par Krzysztof Ziarnek, Kenraiz, via wikimedia

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

  - ***Wikipedia :***
    - https://fr.wikipedia.org/wiki/Malus_fusca (en français) ***;***

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

    dont classification :

    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."http://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb.(ACEDB version 4.0 - data version July 1994) ; Esperanca, M. J., 1988. Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses. Vol. 2. p 124 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs. Random House, Australia. p 463 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 199 ; Farrar, J.L., 1995, Trees of the Northern United States and Canada. Iowa State University press/Ames p 372 ; Grandtner, M. M., 2008, World Dictionary of Trees. Wood and Forest Science Department. Laval University, Quebec, Qc Canada. (Internet database http://www.wdt.qc.ca) ; Heller, C. A., 1962, Wild Edible and Poisonous Plants of Alaska. Univ. of Alaska Extension Service. p 40 ; http://en.hortipedia.com ; Ill. Handb. Laubholzk. 1:723. 1906 ; Kuhnlein, H. V., et al, 2009, Indigenous Peoples' food systems. FAO Rome p 33 (As Pyrus fusca) ; Moerman, D. F., 2010, Native American Ethnobotany. Timber Press. p 333 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; Saanich Native Plants. saanishnativeplants.com ; Turner, N., 1995, Food Plants of Coastal First Peoples. Royal BC Museum Handbook p 117