

Myrica rubra (Lour.) Siebold & Zucc., 1846 **(Yumberry)**

Identifiants : 21578/myrrub

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 13/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- **Clade : Angiospermes ;**
- **Clade : Dicotylédones vraies ;**
- **Clade : Rosidées ;**
- **Clade : Fabidées ;**
- **Ordre : Fagales ;**
- **Famille : Myricaceae ;**

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **Classe : Magnoliopsida ;**
- **Ordre : Myrales ;**
- **Famille : Myricaceae ;**
- **Genre : Myrica ;**

- **Synonymes : Morella rubra Lour, Myrica rubra var. acuminata Nakai, Myrica nagi Thunb ;**

- **Synonymes français : red bayberry ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Chinese bayberry, Chinese arbutus, Japanese bayberry , Kaiphal, Mumu, Poplar mei, Red bayberry, Tree strawberry, Yama-momo, Yangmei, Yang-mae, Yamamoto, Yamomomoki ;**



- **Note comestibilité : ****

- **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) comestible(s) : inconnus ou indéterminés^{(((0(p)))}.

Les fruits sont consommés crus ou cuits. Ils peuvent également être consommés frais, cuits, conservés ou transformés en boisson. Les grains de graines sont comestibles. Les fruits sont transformés en vin de fruits ou en eau-de-vie de fruits

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)
87.8	184	44	0.5	0	4	0.4	0.1



néant, inconnus ou indéterminés.néant, inconnus ou indéterminés.

- **Note médicinale : ****

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

- *Autres infos :*

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

◦ **Statut :**

Fruits vendus sur les marchés. Il est couramment cultivé pour ses fruits comestibles. Les fruits sont en conserve^{(((0(+x)) (traduction automatique))}.

Original : Fruit sold in markets. It is commonly cultivated for its edible fruit. Fruit are canned^{(((0(+x))}.

◦ **Distribution :**

Une plante tropicale. Il pousse en Asie tropicale et subtropicale. Il pousse dans les forêts sur les pentes des montagnes entre 100 et 1500 m d'altitude. Il peut pousser sur un sol pauvre. Il peut résister au vent, à la brise marine et à la pollution de l'air. Il convient à la zone de rusticité des plantes 10^{(((0(+x)) (traduction automatique))}.

Original : A tropical plant. It grows in tropical and subtropical Asia. It grows in forests in mountain slopes between 100-1500 m altitude. It can grow on poor soil. It can withstand wind, sea breeze and air pollution. It suits plant hardiness zone 10^{(((0(+x))}.

◦ **Localisation :**

Asie, Australie, Grande-Bretagne, Chine, Guam, Himalaya, Inde, Indonésie, Japon *, Corée, Myanmar, Pacifique, Philippines, Asie du Sud-Est, Taiwan, Vietnam^{(((0(+x)) (traduction automatique))}.

Original : Asia, Australia, Britain, China, Guam, Himalayas, India, Indonesia, Japan*, Korea, Myanmar, Pacific, Philippines, SE Asia, Taiwan, Vietnam^{(((0(+x))}.

◦ **Notes :**

Il existe environ 50 espèces de Myrica. Peut-être maintenant Morella rubra^{(((0(+x)) (traduction automatique))}.

Original : There are about 50 Myrica species. Possibly now Morella rubra^{(((0(+x))}.

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

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

dont classification :

- ⁶"**The Plant List**" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-21700085 ;

dont livres et bases de données : ⁷"**Food Plants International**" (en anglais) ;

dont biographie/références de ⁸"FOOD PLANTS INTERNATIONAL**" :**

Altschul, S.V.R., 1973, Drugs and Foods from Little-known Plants. Notes in Harvard University Herbaria. Harvard Univ. Press. Massachusetts. no. 626 ; Eisenberg et al, 2009, Kam Local Indigenous Knowledge and Sustainable Resource Management in Ghuizhou and Guangxi Provinces, China. Ethnobotany Research and Applications 7:067-113 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 157 ; GUPTA, (As Myrica nagi) ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 430 (As Myrica nagi) ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 335 ; Levy-Yamamori, R., & Taaffe, G., 2004, Garden Plants of Japan. Timber Press. p 158 ; Lu Anmin, Bornstein, A.J., Myricaceae. Flora of China. Vol. 4, p 276 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> (As Myrica nagi) ; Self, M., 1999, Phoenix Seeds catalogue. p 15 ; Tanaka, ; Uphof, ; 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 311