

Prunus avium (L.) L., 1755 (Merisier)

Identifiants : 25796/pruavi

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 25/04/2024

- 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 : Prunus ;

- Synonymes : *Prunus cerasus* var. *avium* L. (=) basionym, *Prunus avium* (L.) L. subsp. *Avium* ;

- Synonymes français : merisier vrai, cerisier des oiseaux, cerisier sauvage, guignier sauvage, cerisier des bois, merise {fruit}, guigne {fruit}, guigner ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : bird cherry, gean, mazzard cherry, sweet cherry, wild cherry , ou zhou tian ying tao (cn transcrit), Herzkirsche (de), Süßkirsche (de), Süßkirschenbaum (de), Vogelkirsche (de), ciliegio (it), seiy?-mizakura (jp romaji), yangbeojnamu (ko transcrit), cerejeira (pt), cerezo (es) ;



- Note comestibilité : ****

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

Fruit (merises (cruées1 ou cuites1) ; dont noyaux (torréfiés(café1))), feuille (dont jeunes ; fraîches ou séchées ; aromatisantes1) et fleur1 (confites(sucre)1, tisanes1) comestibles. Les fruits sont consommés crus. Ils sont également utilisés pour la confiture. Ils sont également séchés, cuits, utilisés dans les tartes, les gâteaux, les glaces et les pâtisseries. Ils peuvent être transformés en conserves ou en gelée. Liqueurs sont distillés à partir de la pulpe fermentée. Les pierres ont également été écrasées en pâte. Les cerises confites sont utilisées dans les gâteaux et les puddings. Les feuilles sont ajoutées aux concombres, pommes et tomates marinés pour aromatiser. Les feuilles sont utilisées pour le sarma en Turquie. Ils sont enroulés autour d'une garniture de riz ou de viande hachée. La gomme de l'écorce peut être consommée. Il est autorisé à se solidifier et à consommer comme collation pour enfants

Partie testée : fruit^{{{0(+x)}}} (traduction automatique)

Original : Fruit^{{{0(+x)}}}

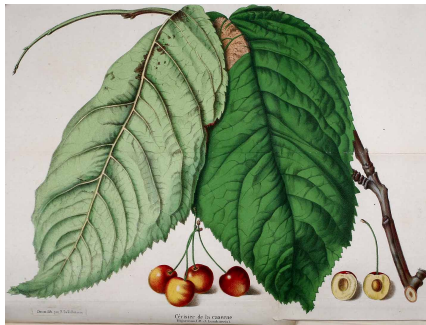
Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
80.8	301	72	1.2	21	7.0	0.4	0.1



ATTENTION : bien qu'aucune mention spécifique n'ait été vue pour cette espèce, il appartient à un genre où la plupart, sinon tous les membres du genre produisent du cyanure d'hydrogène, un poison qui donne aux amandes leur saveur caractéristique. Cette toxine se trouve principalement dans les feuilles et les graines et se reconnaît facilement par son goût amer. Il est généralement présent en quantité trop faible pour faire du mal, mais toute graine ou fruit trop amer ne doit pas être consommé. 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.

ATTENTION : bien qu'aucune mention spécifique n'ait été vue pour cette espèce, il appartient à un genre où la plupart, sinon tous les membres du genre produisent du cyanure d'hydrogène, un poison qui donne aux amandes leur saveur caractéristique. Cette toxine se trouve principalement dans les feuilles et les graines et se reconnaît facilement par son goût amer. Il est généralement présent en quantité trop faible pour faire du mal, mais toute graine ou fruit trop amer ne doit pas être consommé. 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(+)}}}.

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



Par Belgique horticole, journal des jardins et des vergers (1851-1885) Belgique Hort. vol. 16 (1866), via plantillustrations

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

C'est une plante alimentaire cultivée^{{{0(+)}}} (traduction automatique).

Original : It is a cultivated food plant^{{{0(+)}}}.

- Distribution :

C'est une plante tempérée. Il est originaire d'Europe. Il peut tolérer les gelées sauf à la floraison. Il a besoin de sols bien drainés. Il a besoin d'une humidité adéquate pendant le développement des fruits. En Inde, il est cultivé entre 2 000 et 2 500 m d'altitude. Il a besoin de 1 100 à 1 600 heures de refroidissement en dessous de 7 ° C en hiver. Un pH de 6,5 à 7 est le meilleur. Il convient aux zones de rusticité 3-9^{{{0(+)}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. It is native to Europe. It can tolerate frosts except at flowering. It needs well drained soils. It needs adequate moisture during fruit development. In India it is grown between 2,000-2,500 m altitude. It needs 1,100-1,600 chilling hours below 7Â°C during winter. A pH of 6.5-7 is best. It suits hardiness zones 3-9^{{{0(+)}}}.

- Localisation :

Afghanistan, Albanie, Argentine, Arménie, Asie, Asie Mineure, Australie, Autriche, Azerbaïdjan, Balkans, Biélorussie, Belgique, Bosnie, Grande-Bretagne, Bulgarie, Canada, Caucase, Chine, République tchèque, Daguestan, Danemark, Europe, France, Géorgie, Allemagne, Grèce, Himalaya, Hongrie, Inde, Iran, Irlande, Italie, Kazakhstan, Kirghizistan, Lituanie, Macédoine, Moldavie, Myanmar, Pays-Bas, Amérique du Nord, Norvège, Pérou, Pologne, Portugal, Roumanie, Russie, Scandinavie, Serbie, Slovaquie, Slovénie, Amérique du Sud, Espagne, Suède, Suisse, Tasmanie, Turquie, Ukraine, USA, Yougoslavie^{{{0(+)}}} (traduction automatique).

Original : Afghanistan, Albania, Argentina, Armenia, Asia, Asia Minor, Australia, Austria, Azerbaijan, Balkans, Belarus, Belgium, Bosnia, Britain, Bulgaria, Canada, Caucasus, China, Czech, Dagestan, Denmark, Europe, France, Georgia, Germany, Greece, Himalayas, Hungary, India, Iran, Ireland, Italy, Kazakhstan, Kyrgyzstan, Lithuania, Macedonia, Moldova, Myanmar, Netherlands, North America, Norway, Peru, Poland, Portugal, Romania, Russia, Scandinavia, Serbia, Slovakia, Slovenia, South America, Spain, Sweden, Switzerland, Tasmania, Turkey,

Ukraine, USA, Yugoslavia^{{{0(+x)}}}.

◦ Notes :

Il existe environ 200 espèces de *Prunus*^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : There are about 200 *Prunus* species^{{{0(+x)}}}.

- Arôme et/ou texture : saveur acidulée et sucrée (merises), proche de l'amande (feuilles et fleurs)¹ ;

- Liens, sources et/ou références :

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

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-27801088 ;

◦ "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=29844> ;

dont livres et bases de données : ¹Plantes sauvages comestibles (livre pages 49 et 50, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger) ;

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Abbet, C., et al, 2014, Ethnobotanical survey on wild alpine food plants in Lower and Central Valais (Switzerland). *Journal of Ethnopharmacology* 151 (2014) 624-634 ; Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 494 ; Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, *Fruits of the Earth*. Cassell. p 146 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 840 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 836 ; Bussman, R. W. et al, 2017, Ethnobotany of Samtskhe-Javakheti, Sakartvelo (Republic of Georgia), Caucasus. *Indian Journal of Traditional Knowledge* Vol. 16(1) pp 7-24 ; Cerne, M., 1992, Wild Plants from Slovenia used as Vegetables. *Acta Horticulturae* 318 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, 500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners. Random House p 222 ; Coombes, A.J., 2000, *Trees*. Dorling Kindersley Handbooks. p 258 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1092 ; Dashorst, G.R.M., and Jessop, J.P., 1998, *Plants of the Adelaide Plains & Hills*. Botanic Gardens of Adelaide and State Herbarium. p 74 ; Denes, A., et al, 2012, Wild plants used for food by Hungarian ethnic groups living in the Carpathian Basin. *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 81 (4): 381-396 (As *Cerasus avium*) ; Dogan, Y., et al, 2015, Of the importance of a leaf: the ethnobotany of sarma in Turkey and the Balkans. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 11:56 ; Dzhangaliev, A. D., et al, 2003, *The Wild Fruit and Nut Plants of Kazakhstan*, *Horticultural Reviews*, Vol. 29. pp 305-371 ; Ertug, F, Yenen Bitkiler. *Resimli Târkkiye Florası -I- Flora of Turkey - Ethnobotany supplement (As Cerasus avium)* ; Esperanca, M. J., 1988, *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 2. p 324 ; Farrar, J.L., 1995, *Trees of the Northern United States and Canada*. Iowa State University press/Ames p 375 ; Fl. suec. ed. 2, 165. 1755 ; *Flora of China* @ efloras.org Volume 9 ; Flowerdew, B., 2000, *Complete Fruit Book*. Kyle Cathie Ltd., London. p 48 ; Glowinski, L., 1999, *The Complete Book of Fruit Growing in Australia*. Lothian. p 67 ; Gouldstone, S., 1983, *Growing your own Food-bearing Plants in Australia*. Macmillan p 88 ; Harris, E & J., 1983, *Field Guide to the Trees and Shrubs of Britain*. Reader's Digest. p 100 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 521 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007, *Flowering Plant Families of the World*. Royal Botanical Gardens, Kew. p 282 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, *Florilegium*. p 241 ; <http://nordicfoodlab.org/blog/2102/9/wild-edible-plants-an-overview> ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 442 ; INFOODS:FAO/INFOODS Databases ; Irving, M., 2009, *The Forager Handbook, A Guide to the Edible Plants of Britain*. Ebury Press p 270 ; Jackes, D. A., 2007, *Edible Forest Gardens ; Janacik-kovici, P. et al, 2019, Traditional knowledge on plant use from Negotin Krajina (Eastern Serbia): An ethnobotanical study*. *Indian Journal of Traditional Knowledge* Vol 18 (1), pp 25-33 ; John, L., & Stevenson, V., 1979, *The Complete Book of Fruit*. Angus & Robertson p 104 ; Joyce, D., 1998, *The Garden Plant Selector*. Ryland, Peters and Small. p 117 ; Kermath, B. M., et al, 2014, *Food Plants in the Americas: A survey of the domesticated, cultivated and wild plants used for Human food in North, Central and South America and the Caribbean*. On line draft. p 710 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1751 ; Kizilarslan, C. & Ozhatay, N., 2012, An ethnobotanical study of the useful and edible plants of Ilıçmit. *Marmara Pharmaceutical Journal* 16: 134-140, 2012. ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 199 ; Little, E.L., 1980, *National Audubon Society Field Guide to North American Trees*. Alfred A. Knopf. p 495 ; Luczaj, L., 2012, *Ethnobotanical review of wild edible plants of Slovakia*. *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 81(4):245-255 ; Åukas Åuczaj and Wojciech M Szymański, 2007, *Wild vascular plants gathered for consumption in the Polish countryside: a review*. *J Ethnobiol Ethnomedicine*. 3: 17 ; Luczaj, L., et al, 2015, *Wild food plants and fungi used by Ukrainians in the western part of the Maramures region in Romania*. *Acta Soc Bot Pol* 84(3):339-346 ; Mabey, R., 1973, *Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain*, Collins. p 171 ; Menendez-Baceta, G., et al, 2012, *Wild edible plants traditionally gathered in Gorbeialdea (Biscay, Basque Country) Genetic Resources and Crop Evolution* 59:1329-1347 ; Pardo-de-Santayana, M., et al, 2005, *The gathering and consumption of wild edible plants in the Campoo (Cantabria, Spain)*. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*. 56(7): 529-542 ; Pieroni, A., 1999, *Gathered wild food plants in the Upper Valley of the*

Serchio River (Garfagnana), Central Italy. *Economic Botany* 53(3) pp 327-341 ; Pieroni, A., & Giusti, M. E., 2009, *Alpine Ethnobotany in Italy: Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*. 5:32 ; Pieroni, A., 2008, Local plant resources in the ethnobotany of Theth, a village in the Northern Albanian Alps. *Genet Resour Crop Evol* (2008) 55:1197-1214 (As *Cerasus avium*) ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Polunin, O., & Stainton, A., 2006, *Flowers of the Himalaya*, Oxford India Paperbacks. p 115 ; Postman, J. D., et al, 2012, Recent NPGS Coordinated Expeditions in the Trans-Caucasus Region to Collect Wild Relatives of Temperate Fruit and Nut Crops. In *Acta Horticulturae* Number 948 p 191-198 ; Redzic, S. J., 2006, Wild Edible Plants and their Traditional Use in the Human Nutrition in Bosnia-Herzegovina. *Ecology of Food and Nutrition*, 45:189-232 ; Redzic, S., 2010, Use of Wild and Semi-Wild Edible Plants in Nutrition and Survival of People in 1430 Days of Siege of Sarajevo during the War in Bosnia and Herzegovina (1992-1995). *Coll. Antropol* 34 (2010) 2:551-570 ; Sansanelli, S., et al, 2014, Wild food plants traditionally consumed in the area of Bologna (Emilia Romagna region, Italy). *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 10:69 ; Schunko, C., et al, 2010, Organic farmers use of wild food plants and fungi in a hilly area in Styria (Austria). *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 6:17 ; Sfikas, G., 1984, *Trees and shrubs of Greece*. Efstathiadis Group. Athens. p 70 ; Sharma, B.B., 2005, *Growing fruits and vegetables*. Publications Division. Ministry of Information and broadcasting. India. p 35 ; Small, E., 2009, Top 100 Food Plants. The world's most important culinary crops. NRC Research Press. p 169 ; Svanberg, I. et al, 2012, Uses of tree saps in northern and eastern parts of Europe. *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 81 (4): 343-357 ; Tardio, J., et al, Ethnobotanical review of wild edible plants in Spain. *Botanical J. Linnean Soc.* 152 (2006), 27-71 ; 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) ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 306 ; Vasquez, R. and Gentry, A. H., 1989, Use and Misuse of Forest-harvested Fruits in the Iquitos Area. *Conservation Biology* 3(4): 350f ; Vlkova, M., et al, 2015, Edible Plants Sold on Marginal Rural Markets in Fergana Valley, Southern Kyrgyzstan. *Bulgarian Journal of Agricultural Science*, 21 (No 2) 2015, 243-250 ; Watkins, R., 1979, Cherry, plum, peach, apricot and almond, in Simmonds, N.W., (ed), *Crop Plant Evolution*. Longmans. London. p 242 ; www.efloras.org Flora of China Volume 9 (As *Cerasus avium*)