

Prunus davidiana (Carrière) Franch.

Identifiants : 25830/prudav

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 07/05/2024

- **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 : Prunus ;*

- **Synonymes :** *Amygdalus communis* Bunge, *Amygdalus davidiana* (Carrière) Y. T. Yu, *Persica davidiana* Carrière, et d'autres ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Chinese Wild Peach , Buji buka, Khala, Kuebu, Sanboksanamu, Shantao, Ting, Ye maotao ;



- **Note comestibilité :** **

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

Parties comestibles : fruits, graines^{(((0(+x)) traduction automatique)} | Original : Fruit, Seeds^{(((0(+x))} Les noyaux sont utilisés pour parfumer les plats. ATTENTION: Ils contiennent de l'acide prussique. Les fruits sont également consommés crus. Ils sont également utilisés pour les confitures et les sirops



néant, inconnus ou indéterminés.

- **Note médicinale :** ***

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

- Liens, sources et/ou références :

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

dont classification :

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

dont biographie/références de⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Bhattarai, S and Chaudary, R. P., 2009, Wild Edible Plants Used by the People of Manang District, Central Nepal. *Ecology of Food and Nutrition*, 48:1-20 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 837 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 1093 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 193 (As *Amygdalus davidiana*) ; Geng, Y., et al, 2016, Traditional knowledge and its transmission of wild edibles used by the Naxi in Baidi Village, northwest Yunnan province. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*. 12:10 (As *Amygdalus davidiana*) ; Hui, Y. H., *Handbook of Food Science, Technology, and Engineering*. Volume 2. Table 98:5 ; Kang, Y., et al, 2012, Wild food plants and wild edible fungi in two valleys on the Qinling Mountains (Shaanxi, central China) *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*; 9:26 ; Kang, Y., et al, 2014, Wild food plants used by the Tibetans of Gongba Valley (Zouqu country, Gansu, China) *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 10:20 ; Kim, H. & Song, M., 2013, Ethnobotanical analysis for traditional knowledge of wild edible plants in North Jeolla Province (Korea). *Genetic. Resour. Crop Evol.* (2013) 60:1571-1585 ; Plants for a Future, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Song, M., et al, 2013, Traditional knowledge of wild edible plants in Jeju Island, Korea. *Indian Journal of Traditional Knowledge*. 12(2) pp 177-194 ; Tanaka, ; Valder, P., 1999, The Garden Plants of China. *Florilegium*. p 105 ; www.efloras.org Flora of China Volume 9 (As *Amygdalus davidiana*)