Prunus laurocerasus L., 1753

Identifiants : 25889/prulau

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 : Cerasus laurocerasus (L.) Lois, Laurocerasus officinalis M. Roem, Laurocerasus vulgaris Carr, Padus laurocerasus (L.) Miller, Prunus grandifolia Salisb ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Cherry laurel , Agoro, Karamis, Karayemis, Lauro, Laurocerasо, Lovorikovec ;***

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

Fruits, graines, feuilles$^{\{\{\{0(+x)}$.

-les fruits sont consommés crus et utilisés dans les confitures ;

-les feuilles brillantes et épaisses ont une saveur d'amande amère et sont utilisés en cuisine ; elles aromatisent les puddings en dessert$^{\{\{\{0(+x)}$.(1*)

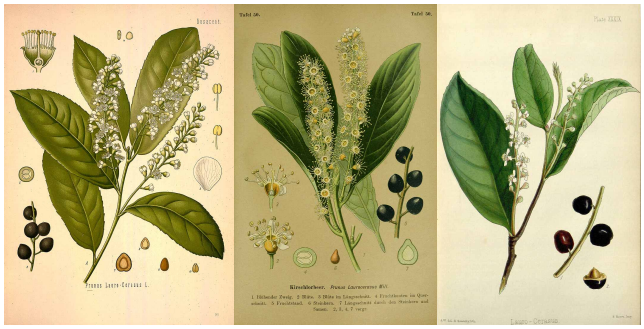
ATTENTION: Les feuilles peuvent contenir de l'acide prussique. Ceci est éliminé en faisant bouillir et en changeant l'eau. Les fruits sont consommés crus et utilisés en confiture. Les feuilles épaisses et brillantes ont une saveur d'amande amère et sont utilisées en cuisine. Ils aromatisent les puddings de dessert. Ils peuvent être utilisés pour le thé

(1*)ATTENTION : les feuilles peuvent contenir de l'acide prussique ; celui-ci est supprimé par ébullition et en changeant l'eau.
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 reconnait 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.(1*)ATTENTION$^{0(+x)}$: les feuilles peuvent contenir de l'acide prussique ; celui-ci est supprimé par ébullition et en changeant l'eau$^{\{\{\{0(+x)}$.

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 reconnait 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(+x)}}}.

- *Note médicinale : ****

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



De gauche à droite :

Par Köhler, F.E., Köhler?s Medizinal Pflanzen (1883-1914) Med.-Pfl. vol. 2 (1890) t. 143, via plantillustrations
Par Esser, P.H.H., Giftpflanzen Deutschlands (1910) Giftpfl. Deutschl. t. 50, via plantillustrations
Par Hamilton, E., Flora homoeopathica (1852-1853) Fl. Homoeopathica vol. 2 (1853) t. 39, via plantillustrations

- *Autres infos :*

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - *Distribution :*

    C'est une plante tempérée. Il est originaire d'Asie du Sud-Ouest et d'Europe de l'Est. Il est résistant au gel. Il est tolérant à l'ombre. Il pousse sur la plupart des sols à l'exception des sols calcaires. Il convient aux zones de rusticité 7-10. Herbier de Tasmanie{{{0(+x) (traduction automatique)}}}.

    Original : It is a temperate plant. It is native to S.W. Asia and E. Europe. It is frost hardy. It is tolerant of shade. It grows on most soils except chalk soils. It suits hardiness zones 7-10. Tasmania Herbarium{{{0(+x)}}}.

  - *Localisation :*

    Afrique, Argentine, Asie, Australie, Grande-Bretagne, Bulgarie, Caucase, Amérique centrale, Chili, Afrique de l'Est, Europe, France, Géorgie, Allemagne, Grèce, Inde, Italie, Jamaïque, Macédoine, Amérique du Nord, Slovénie, Amérique du Sud, Espagne, Tasmanie, Turquie, USA, Yougoslavie, Zimbabwe{{{0(+x) (traduction automatique)}}}.

    Original : Africa, Argentina, Asia, Australia, Britain, Bulgaria, Caucasus, Central America, Chile, East Africa, Europe, France, Georgia, Germany, Greece, India, Italy, Jamaica, Macedonia, North America, Slovenia, South America, Spain, Tasmania, Turkey, USA, Yugoslavia, Zimbabwe{{{0(+x)}}}.

  - *Notes :*

    Il existe environ 200 espèces de Prunus. Les types sauvages peuvent être envahissants{{{0(+x) (traduction automatique)}}}.

    Original : There are about 200 Prunus species. Wild types can be invasive{{{0(+x)}}}.

- *Liens, sources et/ou références :*

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

    dont classification :

- ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/rjp-714 ***;***

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

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

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 496 ; Coombes, A.J., 2000, Trees. Dorling Kindersley Handbooks. p 265 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 1094 ; Dashorst, G.R.M., and Jessop, J.P., 1998, Plants of the Adelaide Plains & Hills. Botanic Gardens of Adelaide and State Herbarium. p 74 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 199 (As Laurocerasus officinalis) ; Glowinski, L., 1999, The Complete Book of Fruit Growing in Australia. Lothian. p 71 ; Harris, E & J., 1983, Field Guide to the Trees and Shrubs of Britain. Reader's Digest. p 96 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 525 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 241 ; INFOODSUpdatedFGU-list.xls ; Joyce, D., 1998, The Garden Plant Selector. Ryland, Peters and Small. p 153 ; Kremer, B.P., 1995, Shrubs in the Wild and in Gardens. Barrons. p 98. (Fruit listed as poisonous) ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, Shrubs and Trees for Australian gardens. Lothian. p 67 ; Marinelli, J. (Ed), 2004, Plant. DK. p 466 ; 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 ; Plants For A Future, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; Ryan, S., 2008, Dicksonia. Rare Plants Manual. Hyland House. p 49 ; Sfikas, G., 1984, Trees and shrubs of Greece. Efstathiadis Group. Athens. p 72 ; Sp. pl. 1:474. 1753