Prunus mahaleb L., 1753
(Cerisier de Sainte-Lucie)

Identifiants : 25894/prumah

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 05/05/2024

- ***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 : Padellus mahaleb (L.) Vass, Verasus mahaleb ;***
- ***Synonymes français : bois de Sainte Lucie, faux merisier, quénot, canot, canonier, amarel, prunier odorant, cerisier Mahaleb, bois odorant ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Mahaleb cherry , Cerecino, Guindal bravia, Guindera silvestre, Mahlab, Mahleb, Perfumed cherry, Raseljka, ReÅ¡eljika, St Lucie Cherry ;***

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

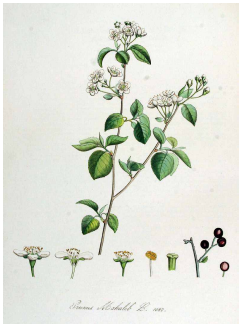
Fruit (frais (crus1 ou cuits1) ou séchés (aromatisants1)µ, dont noyaux séchés (farine1)), feuille (aromatisantes1) et fleur1 (crues (aromatisantes1) ou cuites (aromatisantes, confites)1) comestibles. Les grains décortiqués sont utilisés comme épice. Ils sont utilisés pour parfumer le pain, les biscuits, les gâteaux et les pâtisseries. Ils sont également utilisés pour faire une tisane. Les graines sont utilisées pour aromatiser le fromage. Le fruit peut être utilisé cuit en tartes. Les feuilles sont utilisées pour parfumer les sauces

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 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.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 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)):***



Par Kops, J., Flora Batava (1800-1934) Fl. Bat. vol. 14 (1872) t. 1087, via plantillustrations

- ***Autres infos :***

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Statut :***

    Il est cultivé [{{{0(+x) (traduction automatique)}}].

    Original : It is cultivated [{{{0(+x)}}].

  - ***Distribution :***

    Tempéré. Il pousse dans le nord de la Chine. En Argentine, il pousse entre 500 et 1000 m d'altitude. Arboretum Tasmania [{{{0(+x) (traduction automatique)}}].

    Original : Temperate. It grows in northern China. In Argentina it grows between 500-1,000 m above sea level. Arboretum Tasmania [{{{0(+x)}}].

  - ***Localisation :***

    Argentine, Arménie, Asie, Australie, Azerbaïdjan, Balkans, Bosnie, Canada, Caucase, Chine, Croatie, Europe, Grèce, Inde, Iran, Irak, Kazakhstan, Méditerranée, Amérique du Nord, Palestine, Slovénie, Amérique du Sud, Espagne, Syrie, Tasmanie, Turquie, USA [{{{0(+x) (traduction automatique)}}].

    Original : Argentina, Armenia, Asia, Australia, Azerbaijan, Balkans, Bosnia, Canada, Caucasus, China, Croatia, Europe, Greece, India, Iran, Iraq, Kazakhstan, Mediterranean, North America, Palestine, Slovenia, South America, Spain, Syria, Tasmania, Turkey, USA [{{{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 : cerise, acidulé à sucré, et rafraichissant (fruits)1 ;***

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

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

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/rjp-57 ***;***

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

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

Ali-Shtayeh, M. S., et al, 2008, Traditional knowledge of wild edible plants used in Palestine (Northern West Bank): A comparative study. J Ethnobiol Ethnomed. 4: 13 ; Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 496 ; Cerne, M., 1992, Wild Plants from Slovenia used as Vegetables. Acta Horticulturae 318 ; 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 TÃ¼rkiye FlorasÄ± -I- Flora of Turkey - Ethnobotany supplement (As Cerasus mahaleb) ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 203 ; Flora of China @ efloras.org Volume 9 ; Gonzalez, J. A., et al, 2011, The consumption of wild and semi-domesticated edible plants in the Arribes del Duero (Salamanca-Zamora, Spain): an ananalysis of traditional knowledge. Genetic Resources and Crop Evolution 58:991-1006 ; Hemphill, I, 2002, Spice Notes. Macmillan. p 237 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 241 ; Hinnawi, N. S. A., 2010, An ethnobotanical study of wild edible plants in the Northern West Bank "Palestine". An-Najah National University. p 96 ; http://www.botanic-gardens-ljubljana.com/en/plants ; Kremer, B.P., 1995, Shrubs in the Wild and in Gardens. Barrons. p 150 ; Little, E.L., 1980, National Audubon Society Field Guide to North American Trees. Alfred A. Knopf. p 500 ; Luczaj, L. et al, 2013, Wild food plants used in the villages of the Lake Vrana Nature Park (northern Dalmatia, Croatia). Acta Societatis Botanicorum Poloniae, 82(4): 275-281 ; Maganha, A. G., et al, 2010, Pharmacological evidences for the extracts and secondary metabolites from plants of the genus Hibiscus. Food Chemistry 118: 1-10 ; Plants for a Future, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; 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 ; Sfikas, G., 1984, Trees and shrubs of Greece. Efstathiadis Group. Athens. p 70 ; Sp. pl. 1:474. 1753 ; Tanaka, ; Tardio, J., et al, Ethnobotanical review of wild edible plants in Spain. Botanical J. Linnean Soc. 152 (2006), 27-71