

Prunus padus L., 1753 (Merisier à grappes)

Identifiants : 25914/prupad

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 04/05/2024

- 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 : *Padus racemosa* (Lam.) C. K. Schneid, *Prunus racemosa* Lam ;

- Synonymes français : cerisier à grappes, bois-puant, putier, putet ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Bird Cherry, European Bird Cherry , cîĖremsa, Hagberry, Mayday tree, Moil, Szelence, Toomingas, Zelnica ;



- Note comestibilité : ***

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

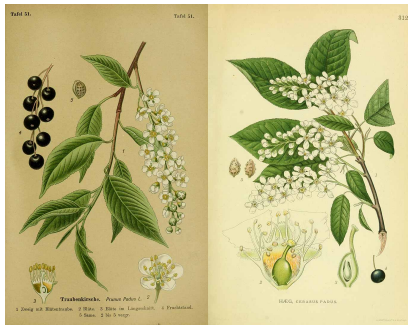
Feuille (dont jeunes et fraîches ; aromatisantes (crues/cuites, dont tisaness)1)μ, fleur1 (aromatisantes (confites)1, tisanes1) et fruit (crus1 ou cuits ; dont graines (café1, sirop (purée/lait)1(1*))) comestibles. Le fruit est amer. Ils contiennent du tanin. Ils sont utilisés pour les confitures. Les fruits sont utilisés pour aromatiser les eaux-de-vie et les vins. Les jeunes feuilles sont utilisées comme légume bouilli. Les fleurs sont mâchées. L'écorce est utilisée pour le thé



(1*)les graines contiennent une toxine : l'acide cyanique ; il est donc recommandé de les utiliser en petites quantités.1néant, inconnus ou indéterminés.

- Note médicinale : **

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



De gauche à droite :

Par Esser, P.H.H., *Giftpflanzen Deutschlands* (1910) *Giftpfl. Deutschl.* t. 51, via plantillustrations

Par Lindman, C.A.M., *Bilder ur Nordens Flora Bilder Nordens Fl.* vol. 2 (1922) t. 312, via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il est originaire d'Asie du Nord et d'Europe. Il pousse dans des endroits ouverts près des ruisseaux et des bois. Il pousse facilement dans les zones calcaires. Il convient aux zones de rusticité 3-9. Arboretum Tasmania. En Mongolie intérieure^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. It is native to N. Asia and Europe. It grows in open places by streams and woods. It grows easily in limestone areas. It suits hardiness zones 3-9. Arboretum Tasmania. In Inner Mongolia^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Afrique, Argentine, Arménie, Australie, Autriche, Biélorussie, Belgique, Grande-Bretagne, Bulgarie, Asie centrale, Chine, République tchèque, Danemark, Estonie, Europe, Finlande, France, Géorgie, Allemagne, Hongrie, Inde, Irlande, Italie, Kazakhstan, Corée , Japon, Lettonie, Lituanie, Mongolie, Maroc, Myanmar, Pays-Bas, Afrique du Nord, Norvège, Pologne, Portugal, Roumanie, Russie, Scandinavie, Sibérie, Slovaquie, Slovénie, Amérique du Sud, Espagne, Suède, Suisse, Tasmanie, Turquie, Ukraine , Yougoslavie^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Argentina, Armenia, Australia, Austria, Belarus, Belgium, Britain, Bulgaria, Central Asia, China, Czech, Denmark, Estonia, Europe, Finland, France, Georgia, Germany, Hungary, India, Ireland, Italy, Kazakhstan, Korea, Japan, Latvia, Lithuania, Mongolia, Morocco, Myanmar, Netherlands, North Africa, Norway, Poland, Portugal, Romania, Russia, Scandinavia, Siberia, Slovakia, Slovenia, South America, Spain, Sweden, Switzerland, Tasmania, Turkey, Ukraine, 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 :** acidulé à sucré, fruité et juteux (fruits), amande amère (feuilles, fleurs¹, graines)¹ ;
- **Liens, sources et/ou références :**

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/rjp-45 ;

dont livres et bases de données : ¹Plantes sauvages comestibles (livre pages 51 et 234, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger) ;

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

Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 842 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 839 ; Cerne, M., 1992, *Wild Plants from Slovenia used as Vegetables*. Acta Horticulturae 318 ; Coombes, A.J., 2000, *Trees*. Dorling Kindersley Handbooks. p 267 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1095 ; 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 Padus avium) ; Esperanca, M. J., 1988. *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 1. p 104 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 203 ; Harris, E & J., 1983, *Field Guide to the Trees and Shrubs of Britain*. Reader's Digest. p 101 ; 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 ; <http://www.botanic-gardens-ljubljana.com/en/plants> ; Irving, M., 2009, *The Forager Handbook, A Guide to the Edible Plants of Britain*. Ebury Press p 273 ; Johansson, A., Laakso, P. and Kallio, H., 1997, *Characterization of seed oils of wild, edible Finnish berries*. Food Chemistry 204:300-307 ; Kalle, R. & Soukand, R., 2012, *Historical ethnobotanical review of wild edible plants of Estonia (1770s-1960s)* Acta Societatis Botanicorum Poloniae 81(4):271-281 ; Khasbagan, Hu-Yin Huai, and Sheng-Ji pei, 2000, *Wild Plants in the Diet of Athorchin Mongol Herdsmen in Inner Mongolia*. Economic Botany 54(4): 528-536 ; Khasbagan, Yeruhan and Zhao Hui, 2011, *Study on Traditional Knowledge of Wild Edible Plants Used by the Mongolians in Xilingol Typical Steppe Area*. Plant Diversity and Resources. 33(2): 239-246 ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, *Shrubs and Trees for Australian gardens*. Lothian. p 67 ; Ąukasz Ąuczaj and Wojciech M Szymański, 2007, *Wild vascular plants gathered for consumption in the Polish countryside: a review*. J Ethnobiol Ethnomedicine. 3: 17 ; Mabey, R., 1973, *Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain*, Collins. p 171 ; Pieroni, A. & Soukand, R., 2018, *Forest as Stronghold of Local Ecological Practice: Currently Used Wild Food Plants in Polesia, Northern Ukraine*. Economic Botany, XX(X) pp. 1-21 ; *Plants for a Future*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Ryan, S., 2008, *Dicksonia. Rare Plants Manual*. Hyland House. p 49 ; Shikov, A. N. et al, 2017, *Traditional and Current Food Use of Wild Plants Listed in the Russian Pharmacopoeia*. Frontiers in Pharmacology. Vol. 8 Article 841 ; Sp. pl. 1:473. 1753 ; Svanberg, I., 2012, *The use of wild plants as food in pre-industrial Sweden*. Acta Societatis Botanicorum Poloniae 81(4): 317-327 ; 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)