

Prunus persica (L.) Batsch, 1801 (Pêcher)

Identifiants : 25919/prunper

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 20/04/2024

- 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 : Amygdalus persica L. 1753 ;

- Synonymes français : pêcher [var. persica], pêche {fruit} [Prunus persica et var. persica], persches {fruit} [Prunus persica et var. persica], nectarinier [var. nucipersica], brugnonier [var. nucipersica], nectarine {fruit} [var. nucipersica], brugnon {fruit} [var. var. nucipersica], pêche à chair blanche {fruit} [var. nucipersica], pêche à chair jaune {fruit} [var. nucipersica], nectarine à chair blanche {fruit} [var. nucipersica], nectarine à chair jaune {fruit} [var. nucipersica], pêche sanguine {fruit} [var. ? (qp*)], pêche de vigne {fruit} [var. ? (qp*)], pêche plate [forma compressa], pavié {fruit} [var. persica] ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : flat peach [forma compressa], nectarine [var. nucipersica], peach, peach [var. persica], pinto peach [forma compressa], ping tzu-t'ao [forma compressa] (cn transcrit), tao (cn transcrit), Nektarine [var. nucipersica] (de), Nektarinenbaum [var. nucipersica] (de), Pfirsich [var. persica] (de), Pfirsichbaum [var. persica] (de), momo (jp romaji), momo [var. persica] (jp romaji), bogsunganamu (ko transcrit), pessegueiro [var. persica] (jp romaji), pêssego (pt,br), abridor [var. persica] (es), duraznero [var. persica] (es), durazno [var. persica] (es), melocotonero [var. persica] (es), nektarin [var. nucipersica] (sv), persika (sv), saturnuspersika [forma compressa] (sv) ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : {{{-15°C (-20°C)} ;



- Note comestibilité : ****

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

Partie(s) comestible(s)^{{{{0(+x)}}}} : fruit, graines^{{{{0(+x)}}}}.

Utilisation(s)/usage(s)^{{{{0(+x)}}}} culinaire(s) :

-les fruits mûrs sont consommés frais, appertisés ou transformés en vin ; ils sont mis en conserves, farcis, transformés en confitures et jus et utilisés dans les gâteaux/cakes, tartes et pickles ;

-l'huile des graines est utilisée pour la cuisson ;

-les feuilles sont utilisées comme un levain dans la fabrication du pain^{{{{0(+x)}}}}.(1*)

Les fruits mûrs sont consommés frais, conservés ou vinifiés. Ils sont mis en conserve, farcis, transformés en confiture et en jus et utilisés dans les gâteaux, les tartes et les cornichons. L'huile de graines est utilisée pour la cuisson. ATTENTION: Les types amers de noyaux d'abricot contiennent de l'amygdaline qui libère du cyanure et est toxique à moins d'être enlevé par la cuisson. Les feuilles sont utilisées comme levure dans la fabrication du pain

Partie testée : fruits - crus^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique)

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

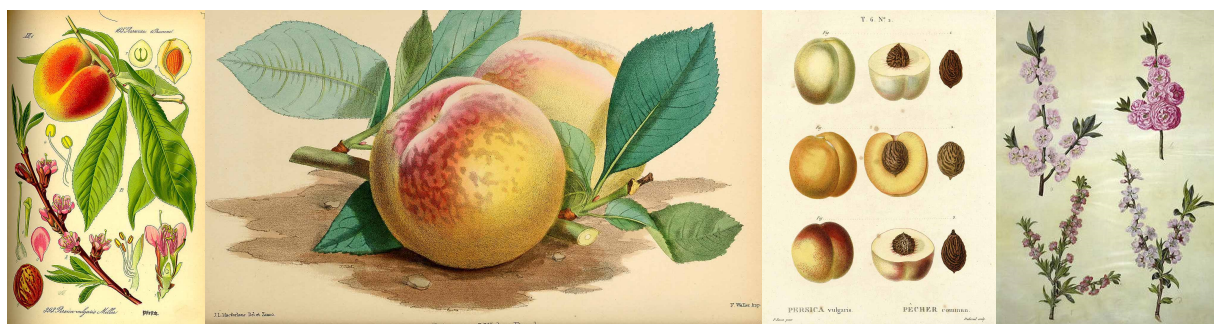
Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
86.2	156	37	0.6	500	8	0.4	0.1



(1*)ATTENTION : les types amers de noyaux d'abricot contiennent de l'amygdaline qui libère du cyanure qui est toxique à moins d'être enlevé par la cuisson. La graine peut contenir des niveaux élevés de cyanure d'hydrogène, un poison qui donne aux amandes leur saveur caractéristique ; cette toxine est facilement détectée par son goût amer ; habituellement présent en quantité trop faible pour faire du mal ; 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 types amers de noyaux d'abricot contiennent de l'amygdaline qui libère du cyanure qui est toxique à moins d'être enlevé par la cuisson^{{{{0(+x)}}}}. La graine peut contenir des niveaux élevés de cyanure d'hydrogène, un poison qui donne aux amandes leur saveur caractéristique ; cette toxine est facilement détectée par son goût amer ; habituellement présent en quantité trop faible pour faire du mal ; toute graine ou fruit trop amer ne doit pas être consommé^{{{{5(+)}}}} ; 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 Thomé, O.W., Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz (1886-1889) Fl. Deutschl. vol. 3 (1885), via plantillustrations

Par florist and pomologist (1862-1884) Florist & Pomol. vol. 1873 (1873), via plantillustrations

Par Duhamel du Monceau, H.L., Traité des arbres et arbustes, Nouvelle édition [Nouveau Duhamel] (1800-1819) Traité arbr. arbust., ed. 2 vol. 6 (1815), via plantillustrations

Par Gottorfer Codex (1649-1659) Gottorfer Codex vol. 2 (1649-1659), via plantillustrations

• Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

◦ Statut :

C'est un arbre fruitier cultivé^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a cultivated fruit tree^{{{{0(+x)}}}}.

◦ Distribution :

C'est une plante tempérée. Il est originaire de Chine. Ils ont besoin d'un froid spécifique inférieur à 7 ° C pour

démarrer la formation des fleurs et des feuilles, mais une période chaude pour la maturation des fruits. Certaines variétés à faible refroidissement sont disponibles. Il aime une position chaude et abritée. Il tolérera des gelées douces. Les étés doux et chauds et les hivers froids et frais sont les meilleurs. Au Népal, il pousse entre 1100 et 2000 m d'altitude. Certaines variétés peuvent être cultivées dans certaines régions des hautes terres sous les tropiques si les feuilles sont cueillies. Il a besoin d'un pH compris entre 5,7 et 6,9. En Argentine, il pousse entre 1 000 et 2 000 m au-dessus du niveau de la mer. Il convient aux zones de rusticité 5-10. Au Yunnan^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. It is native to China. They need a specific cold requirement below 7Â°C to start flowers and leaves forming but a warm period for fruit ripening. Some low chill varieties are available. It likes a warm sheltered position. It will tolerate mild frosts. Mild hot summers and cool cold winters are best. In Nepal it grows between 1100-2000 m altitude. Some varieties can be grown in some highland regions in the tropics if the leaves are picked off. It needs a pH between 5.7-6.9. In Argentina it grows between 1,000-2,000 m above sea level. It suits hardiness zones 5-10. In Yunnan^{{{{0(+x)}}}}.

◦ **Localisation :**

De nombreux pays. Afrique, Asie, Australie, Bhoutan, Brésil, Cameroun, Amérique centrale, Chine, Costa Rica, Cuba, Éthiopie, Fidji, Haïti, Himalaya, Inde, Corée, Malaisie, Méditerranée, Mexique, Népal, Amérique du Nord, Inde du nord-est Pacifique, Pakistan, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Sikkim, Amérique du Sud, Swaziland, Tanzanie, Uruguay, USA, Vietnam, Antilles, Zambie^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Many countries. Africa, Asia, Australia, Bhutan, Brazil, Cameroon, Central America, China, Costa Rica, Cuba, Ethiopia, Fiji, Haiti, Himalayas, India, Korea, Malaysia, Mediterranean, Mexico, Nepal, North America, Northeastern India, Pacific, Pakistan, Papua New Guinea, PNG, Sikkim, South America, Swaziland, Tanzania, Uruguay, USA, Vietnam, West Indies, Zambia^{{{{0(+x)}}}}.

◦ **Notes :**

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

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

- **Nombre de graines au gramme : 0,26 (1 graine pèse environ 4g) ;**

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

◦ **Wikipedia :**

- [https://fr.wikipedia.org/wiki/P%C3%A4cher_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/P%C3%A4cher_(en_fran%C3%A7ais)) ;

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

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/rjp-376 ;

◦ "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=30065> ;

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 ; Anderson, E. F., 1993, *Plants and people of the Golden Triangle*. Dioscorides Press. p 219 ; Bekele-Tesemma A., Birnie, A., & Tengnas, B., 1993, *Useful Trees and Shrubs for Ethiopia*. Regional Soil Conservation Unit. Technical Handbook No 5. p 374 ; Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database." <https://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb>. (ACEDB version 4.0 - data version July 1994) (As *Amygdalus persica*) ; Beytr. Entw. Gewachsreich 30. 1801 ; Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, *Fruits of the Earth*. Cassell. p 150 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 77 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 842 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 76 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 839 ; Burkill, I.H., 1966, *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula*. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 2 (I-Z) p 1842 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, *500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners*. Random House p 226 ; Coombes, A.J., 2000, *Trees*. Dorling Kindersley Handbooks. p 267 ; Cull, B.W., 1995, *Fruit Growing in Warm Climates*. Reed. p 186 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1096 ; 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 193 (As *Amygdalus persica*) ; *Flora of Australia Volume 49, Oceanic Islands 1*, Australian Government Publishing

Service, Canberra. (1994) p 162 ; Flowerdew, B., 2000, Complete Fruit Book. Kyle Cathie Ltd., London. p 42 ; Fowler, D. G., 2007, *Zambian Plants: Their Vernacular Names and Uses*. Kew. p 83 ; French, B.R., 1986, *Food Plants of Papua New Guinea, A Compendium*. Asia Pacific Science Foundation p 263 ; Glowinski, L., 1999, *The Complete Book of Fruit Growing in Australia*. Lothian. p 54 ; Gouldstone, S., 1983, *Growing your own Food-bearing Plants in Australia*. Macmillan p 116 ; Hani Medicine of Xishuangbanna, 1999, p 675 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 525 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 446 ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 156 ; John, L., & Stevenson, V., 1979, *The Complete Book of Fruit*. Angus & Robertson p 219 ; 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 ; Kapelle, M., et al, 2000, *Useful plants within a Campesino Community in a Costa Rican Montane Cloud Forest*. *Mountain Research and Development*, 20(2): 162-171 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1830 ; Krishen P., 2006, *Trees of Delhi, A Field Guide*. DK Books. p 111 ; 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 505 ; Long, C., 2005, *Swaziland's Flora - siSwati names and Uses* <https://www.sntc.org.sz/flora/> ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, *Shrubs and Trees for Australian gardens*. Lothian. p 67 ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, *Brazilian Fruits & Cultivated Exotics*. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estudos da Flora Ltda. p 500 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 317 ; Manandhar, N.P., 2002, *Plants and People of Nepal*. Timber Press. Portland, Oregon. p 382 ; Mbuya, L.P., Msanga, H.P., Ruffo, C.K., Birnie, A & Tengnas, B., 1994, *Useful Trees and Shrubs for Tanzania*. Regional Soil Conservation Unit. Technical Handbook No 6. p 414 ; Moerman, D. F., 2010, *Native American Ethnobotany*. Timber Press. p 442 ; Patiri, B. & Borah, A., 2007, *Wild Edible Plants of Assam*. Geethaki Publishers. p 50 ; Pfoze, N. L., et al, 2012, *Survey and assessment of floral diversity on wild edible plants from Senapati district of Manipur, Northeast India*. *Journal of Biodiversity and Environmental Sciences*. 1(6):50-52 ; Pham-Hoang Ho, 1999, *An Illustrated Flora of Vietnam*. Nha Xuat Ban Tre. p 804 ; *Plants For A Future, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK*. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; *Plants of Haiti Smithsonian Institute* [https://botany.si.edu/antilles/West Indies](https://botany.si.edu/antilles/West%20Indies) ; Polunin, O., & Stainton, A., 2006, *Flowers of the Himalaya*, Oxford India Paperbacks. p 114 ; Recher, P, 2001, *Fruit Spirit Botanical Gardens Plant Index*. [www.nrg.com.au/~recher/ seedlist.html](http://www.nrg.com.au/~recher/seedlist.html) p 3 ; Schmidt, E., Lotter, M., & McClelland, W., 2007, *Trees and shrubs of Mpumalanga and Kruger National Park*. Jacana Media p 140 ; Sharma, B.B., 2005, *Growing fruits and vegetables*. Publications Division. Ministry of Information and broadcasting. India. p 106 ; Sher, H. et al, 2011, *Ethnobotanical and Economic Observations of Some Plant Resources from the Northern Parts of Pakistan*. *Ethnobotany research & Applications* 9:027-041 ; Srivastava, R. C., 2010, *Traditional knowledge of Nyishi (Daffla) tribe of Arunachal Pradesh*. *Indian Journal of Traditional Knowledge*. 9(1):26-37 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 476 ; *Swaziland's Flora Database* <https://www.sntc.org.sz/flora/> ; Thaman, R.R., 1976, *The Tongan Agricultural System*, University of the South Pacific, Suva, Fiji. p 420 ; 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) ; Valder, P., 1999, *The Garden Plants of China*. *Florilegium*. p 110 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 310 ; Vivien, J., & Faure, J.J., 1996, *Fruitiers Sauvages d'Afrique*. *Especies du Cameroun*. CTA p 279 ; Watkins, R., 1979, *Cherry, plum, peach, apricot and almond*, in Simmonds, N.W., (ed), *Crop Plant Evolution*. Longmans. London. p 242 ; Williamson, J., 2005, *Useful Plants of Malawi*. 3rd. Edition. Mdadzi Book Trust. p 208