

# Prunus salicina Lindl., 1830 (Prunier japonais)

Identifiants : 25938/prusac

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 :** Prunus gymnodonta Koehne, Prunus thibetica Franch, Prunus triflora Roxb, nom. illeg ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Japanese plum, salicina plum , Ameixa-japonesa, Ameixa, Huilizi, Huoli, Kuli, Li, Sumomo, Yelizi, Yemaili, Zemaili ;



- **Note comestibilité :** \*\*

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

Partie(s) comestible(s)<sup>{{(0+X)}}</sup> : fruit, graines<sup>{{(0+X)}}</sup>.

Utilisation(s)/usage(s)<sup>{{(0+X)}}</sup> culinaire(s) :

-les fruits sont consommés crus ; ils peuvent être séchés, appertisés, compotés et transformés en confitures, gelées, desserts, gâteaux/cake et sauces ; certaines variétés sont utilisées en cuisine ; ils sont brassés en vin<sup>{{(0+X)}}</sup>.

Les fruits sont consommés crus. Ils peuvent être séchés, cuits en conserve et transformés en confitures, gelées, puddings, gâteaux et sauces. Certaines variétés sont utilisées en cuisine. Ils sont brassés en vin

Partie testée : fruit<sup>{{(0+X)}}</sup> (traduction automatique)

Original : Fruit<sup>{{(0+X)}}</sup>

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
85.1	0	53	0.7	0	0	0.4	0



**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 reconnaît 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 reconnaît 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<sup>{(5(+x))}</sup>.

- Note médicinale : \*

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

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

◦ Statut :

C'est une plante alimentaire cultivée. Il est cultivé commercialement<sup>{{(0(+x)) (traduction automatique)}</sup>.

Original : It is a cultivated food plant. It is grown commercially<sup>{{(0(+x))}</sup>.

◦ Distribution :

Il pousse dans un climat subtropical. L'exigence de refroidissement est de 300 à 1 000 heures en dessous de 7 ° C. Certaines variétés à faible refroidissement sont disponibles. Il convient aux zones de rusticité 6-10. Au Sichuan et au Yunnan<sup>{{(0(+x)) (traduction automatique)}</sup>.

Original : It grows in a subtropical climate. The chilling requirement is 300-1,000 hours below 7Â°C. Some low chill varieties are available. It suits hardiness zones 6-10. In Sichuan and Yunnan<sup>{{(0(+x))}</sup>.

◦ Localisation :

Afrique, Asie, Australie, Brésil, Chine \*, Afrique de l'Est, Europe, Géorgie, Hawaï, Inde, Indochine, Japon, Laos, Madagascar, Méditerranée, Myanmar, Amérique du Nord, Pacifique, Asie du Sud-Est, Amérique du Sud, Taiwan, États-Unis, Vietnam <sup>{{(0(+x)) (traduction automatique)}</sup>.

Original : Africa, Asia, Australia, Brazil, China\*, East Africa, Europe, Georgia, Hawaii, India, Indochina, Japan, Laos, Madagascar, Mediterranean, Myanmar, North America, Pacific, SE Asia, South America, Taiwan, USA, Vietnam<sup>{{(0(+x))}</sup>.

◦ Notes :

Il existe environ 200 espèces de Prunus<sup>{{(0(+x)) (traduction automatique)}</sup>.

Original : There are about 200 Prunus species<sup>{{(0(+x))}</sup>.

• Liens, sources et/ou références :

◦ <sup>5</sup>"Plants For a Future" (en anglais) : [https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Prunus\\_salicina](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Prunus_salicina) ;

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/rjp-8327](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/rjp-8327) ;

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

dont biographie/références de <sup>0</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 497 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 842 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, *500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners*. Random House p 225, 230 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1097 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 204 ; Flowerdew, B., 2000, *Complete Fruit Book*. Kyle Cathie Ltd., London. p 38 ; Flowerdew, B., 2000, *Complete Fruit Book*. Kyle Cathie Ltd., London. p 38 (As *Prunus triflora*) ; *Food Composition Tables for use in East Asia* FAO <https://www.fao.org/infoods/directory> No. 981 ; Fu, Yongneng, et al, 2003, *Relocating Plants from Swidden Fallows to Gardens in Southwestern China*. *Economic Botany*, 57(3): 389-402 ; Glowinski, L., 1999, *The Complete Book of Fruit Growing in Australia*. Lothian. p 58 ; *Hani Medicine of Xishuangbanna*, 1999, p 667 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, *Florilegium*. p 241 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 447 ; Jackes, D. A., 2007, *Edible Forest Gardens* ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 156 (As *Prunus triflora*) ; John, L., & Stevenson, V., 1979, *The Complete Book of Fruit*. Angus & Robertson p 234 ; 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 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1792, 1837 ; Kuo, W. H. J., (Ed.) *Taiwan's Ethnobotanical Database (1900-2000)*, <https://tk.agron.ntu.edu.tw/ethnobot/DB1.htm> ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 200 ; Levy-Yamamori, R., & Taaffe, G., 2004, *Garden Plants of Japan*. Timber Press. p 192 ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, *Shrubs and Trees for Australian gardens*. Lothian. p 67 ; Pham-Hoang Ho, 1999, *An Illustrated Flora of Vietnam*. Nha Xuat Ban Tre. p 805 ; *Plants For A Future*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ;

*PROSEA handbook Volume 9 Plants yielding non-seed carbohydrates. p 189 ; 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 ; Sharma, B.B., 2005, Growing fruits and vegetables. Publications Division. Ministry of Information and broadcasting. India. p 125 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, A tropical Garden Flora. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 476 ; 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](http://www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl) (10 April 2000) ; Valder, P., 1999, The Garden Plants of China. Florilegium. p 115 ; van Wyk, B., 2005, Food Plants of the World. An illustrated guide. Timber press. p 308 ; Watkins, R., 1979, Cherry, plum, peach, apricot and almond, in Simmonds, N.W., (ed), Crop Plant Evolution. Longmans. London. p 242*