

Prunus spinosa L., 1753 (Prunellier)

Identifiants : 25955/pruspi

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 25/04/2024

- 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 français : épine noire, buisson noir, épinette, belossay, créquier, fourdinier, mère-du-bois (mère du bois), pelossier, prunellier commun, prunier épineux, prunier sauvage, cravichon, prunier, prunelle {fruit} ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : blackthorn, sloe, plum, hei ci li (cn transcrit), gewöhnliche (de), Schlehdorn (de), Schlehe (de), Schwarzdorn (de), prugnolo (it), spino nero (it), abrunheiro (pt), ciruelo silvestre (es), endrino (es), espino negro (es), slån (sv) ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -28°C ;



- Note comestibilité : ***

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

fleur¹ (confites (sucre)¹ ou aromatisantes (desserts, tisanes)¹), fruit (prunelles ; fraîches (confites¹) ou blets (crus¹ ou sirop (purée)¹) et feuille (jeunes et/ou tendres ; fraîches ou séchées ; tisanes¹, aromatisantes¹) comestibles. Les fruits mûrs sont consommés crus. Ils sont astringents. Ils sont moins astringents après le gel. Ils sont également utilisés pour les gelées, la confiture et le vin et pour aromatiser le gin. Les fruits sont bouillis avec de l'eau pour le jus. Les fruits non mûrs sont également marinés. Les fruits mûrs sont marinés avec des oignons ou de l'ail. Ils sont également séchés. Les feuilles sont utilisées pour falsifier le thé. Les fleurs sont comestibles et peuvent être cristallisées

Partie testée : fruit^{{{0(+x)}}} (traduction automatique)

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

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
	196	47	0.8	0	0	0	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^{{{(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 Lindman, C.A.M., *Bilder ur Nordens Flora Bilder Nordens Fl. vol. 2 (1922)*, via plantillustrations

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

Les fruits sont surtout consommés par les enfants. Ils sont fournis aux restaurants^{{{(0(+x) (traduction automatique)}}}.

Original : The fruit are especially eaten by children. They are supplied to restaurants^{{{(0(+x)}}}.

- Distribution :

C'est une plante tempérée. Il pousse en lisière de broussailles et en haies. Il convient aux zones de rusticité 4-10. Herbar de Tasmanie^{{{(0(+x) (traduction automatique)}}}.

Original : It is a temperate plant. It grows on the edges of scrub woodland and in hedges. It suits hardiness zones 4-10. Tasmania Herbarium^{{{(0(+x)}}}.

- Localisation :

Afrique, Albanie, Arménie, Asie, Australie, Autriche, Azerbaïdjan, Balkans, Biélorussie, Belgique, Bosnie, Grande-Bretagne, Bulgarie, Caucase, Chine, Croatie, République tchèque, Danemark, Estonie, Europe, Finlande, France, Géorgie, Allemagne, Grèce, Hongrie, Iran, Irlande, Italie, Lettonie, Lituanie, Macédoine, Méditerranée, Moldavie, Pays-Bas, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Norvège, Pologne, Portugal, Roumanie, Russie, Scandinavie, Slovaquie, Slovénie, Espagne, Suède, Suisse, Tasmanie, Tunisie, Turquie, Ukraine, USA, Yougoslavie^{{{(0(+x) (traduction automatique)}}}.

Original : Africa, Albania, Armenia, Asia, Australia, Austria, Azerbaijan, Balkans, Belarus, Belgium, Bosnia, Britain, Bulgaria, Caucasus, China, Croatia, Czech Republic, Denmark, Estonia, Europe, Finland, France, Georgia, Germany, Greece, Hungary, Iran, Ireland, Italy, Latvia, Lithuania, Macedonia, Mediterranean, Moldova, Netherlands, North Africa, North America, Norway, Poland, Portugal, Romania, Russia, Scandinavia, Slovakia, Slovenia, Spain,

Sweden, Switzerland, Tasmania, Tunisia, Turkey, Ukraine, USA, 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 : acide et astringent (fruits crus) très appréciable (fruits préparés)¹ ;
- Liens, sources et/ou références :

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

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/rjp-43 ;

dont livres et bases de données : ¹Plantes sauvages comestibles (livre pages 68 et 69, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger) ;

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

Abbet, C., et al, 2014, Ethnobotanical survey on wild alpine food plants in Lower and Central Valais (Switzerland). *Journal of Ethnopharmacology* 151 (2014) 624-634 ; 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 ; BOUQUET, ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 77 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 839 ; Bussman, R. W. et al, 2017, *Ethnobotany of Samtskhe-Javakheti, Sakartvelo (Republic of Georgia), Caucasus*. *Indian Journal of Traditional Knowledge* Vol. 16(1) pp 7-24 ; Cerne, M., 1992, *Wild Plants from Slovenia used as Vegetables*. *Acta Horticulturae* 318 ; Ciocarlan, N. & Ghendov, V., 2015, *Ethnobotanical and Ecological Studies of Wild Edible Plants from Bugeac Steppe, Republic of Moldova*. *Journal of EcoAgriTourism*. *Cailta terra* Vol. 11(2) ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1099 ; 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 ; Dolina, K. & Luczaj, L., 2014, *Wild food plants used on the Dubrovnik coast (south-eastern Croatia)* *Acta Soc Bot Pol* 83(3):175-181 ; Dzhangaliev, A. D., et al, 2003, *The Wild Fruit and Nut Plants of Kazakhstan*, *Horticultural Reviews*, Vol. 29. pp 305-371 ; Egea, I., et al., 2010, *Six Edible Wild fruits as potential Antioxidant Additives or Nutritional Supplements*. *Plant Foods for Human Nutrition*. 65:121-129 ; Ertug, F, Yenen Bitkiler. *Resimli Târkkiye Florası -I- Flora of Turkey - Ethnobotany supplement* ; Esperanca, M. J., 1988. *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 2. p 225 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 204 ; Flora of China. Vol. 9, p 402 ; Flowerdew, B., 2000, *Complete Fruit Book*. Kyle Cathie Ltd., London. p 34, 184 ; Girones-Vilaplana, A., et al, 2012, *New Beverages of Lemon Juice Enriched with the Exotic Berries Maqui, Acai, and Blackthorn: Bioactive Components and in Vitro Biological Properties*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 60:6571-6580 ; Glowinski, L., 1999, *The Complete Book of Fruit Growing in Australia*. Lothian. p 58 ; Gonzalez, J. A., et al, 2011, *The consumption of wild and semi-domesticated edible plants in the Arribes del Duero (Salamanca-Zamora, Spain): an analysis of traditional knowledge*. *Genetic Resources and Crop Evolution* 58:991-1006 ; Gunes, S. et al, 2018, *Survey of wild food plants for human consumption in Karaisalı (Adana-Turkey)*. *Indian Journal of Traditional Knowledge*. Vol. 17(2), April 2018, pp 290-298 ; Harris, E & J., 1983, *Field Guide to the Trees and Shrubs of Britain*. *Reader's Digest*. p 57 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 529 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, *Florilegium*. p 242 ; <http://en.hortipedia.com> ; <http://nordicfoodlab.org/blog/2102/9/wild-edible-plants-an-overview> ; <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 274 ; Kargioglu, M. et al, 2010, *Traditional Uses of Wild Plants in the Middle Aegean Region*. *Human Ecology* 38:429-450 ; Kermath, B. M., et al, 2014, *Food Plants in the Americas: A survey of the domesticated, cultivated and wild plants used for Human food in North, Central and South America and the Caribbean*. On line draft. p 715 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1853 ; Kremer, B.P., 1995, *Shrubs in the Wild and in Gardens*. Barrons. p 151 ; Lentini, F. and Venza, F., 2007, *Wild food plants of popular use in Sicily*. *J Ethnobiol Ethnomedicine*. 3: 15 ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, *Shrubs and Trees for Australian gardens*. Lothian. p 68 ; Luczaj, L., 2012, *Ethnobotanical review of wild edible plants of Slovakia*. *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 81(4):245-255 ; Luczaj, L. et al, 2012, *Wild food plant use in 21st century Europe: the disappearance of old traditions and the search for new cuisines involving wild edibles*. *Acta Soc Bot Pol* 81(4):359-370 ; Åukasz Åuczaj and Wojciech M Szymański, 2007, *Wild vascular plants gathered for consumption in the Polish countryside: a review*. *J Ethnobiol Ethnomedicine*. 3: 17 ; 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 ; Luczaj, L., et al, 2015, *Wild food plants and fungi used by Ukrainians in the western part of the Maramureş region in Romania*. *Acta Soc Bot Pol* 84(3):339-346 ; Mabey, R., 1973, *Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain*, Collins. p 169 ; Maghradze, D. et al, 2012, *Minor and Underutilized Fruits in Georgia and Their Wild Relatives*. In *Acta Horticulturae* Number 948 p 41-47 ; Michael, P., 2007, *Edible Wild Plants and Herbs*. Grub Street. London. p 28 ; Morton, ; Nedelcheva A., 2013, *An*

ethnobotanical study of wild edible plants in Bulgaria. *EurAsian Journal of BioSciences* 7, 77-94 ; Ą-zdemir, E. and KĄr, S., 2017, Wild Edible Plants of SavasĄtepe District (BalĄkesir, Turkey), *Marmara Pharm J* 21/3: 578-589 ; Pardo-de-Santayana, M., et al, 2005, The gathering and consumption of wild edible plants in the Campoo (Cantabria, Spain). *International Journal of Food Sciences and Nutrition*. 56(7): 529-542 ; 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. <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 ; Redzic, S., 2010, Use of Wild and Semi-Wild Edible Plants in Nutrition and Survival of People in 1430 Days of Siege of Sarajevo during the War in Bosnia and Herzegovina (1992Ā1995). *Coll. Antropol* 34 (2010) 2:551-570 ; Rigat, M et al, 2009, Ethnobotany of Food Plants in the High River Ter Valley (Pyrenees, catalonia, Iberian Peninsula): Non-Crop Food Vascular Plants and Crop Food Plants with medicinal Properties. *Ecology of Food and Nutrition*, 48:303-327 ; Ruiz-Rodriguez, B. M., et al, 2014, Wild blackthorn (*Prunus spinosa* L.) and hawthorn (*Crataegus monogyna* Jacq.) fruits as valuable sources of antioxidants. *Fruits*, Vol. 69, p.61-73 ; Ryan, S., 2008, *Dicksonia. Rare Plants Manual*. Hyland House. p 49 ; Sansanelli, S., et al, 2014, Wild food plants traditionall consumed in the area of Bologna (Emilia Romagna region, Italy). *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 10:69 ; Sfikas, G., 1984, *Trees and shrubs of Greece*. Efstathiadis Group. Athens. p 70 ; Signorini, M. A., et al, 2009, Plants and traditional knowledge: An ethnobotanical investigation on Monte Ortobene (Nuoro, Sardinia). *Journal or Ethnobiology and Ethnomedicine*, 5:6 ; Simkova, K. et al, 2014, Ethnobotanical review of wild edible plants used in the Czech Republic. *Journal of Applied Botany and Food Quality* 88, 49-67 ; Sp. pl. 1:475. 1753 ; Svanberg, I., 2012, The use of wild plants as food in pre-industrial Sweden. *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 81(4): 317-327 ; Tanaka, ; *Tasmanian Herbarium Vascular Plants list* p 51 ; Tardio, J., et al, Ethnobotanical review of wild edible plants in Spain. *Botanical J. Linnean Soc.* 152 (2006), 27-71 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 311 ; www.efloras.org *Flora of China* Volume 9