

Pyrus pyrifolia (Burm. f.) Nakai, 1926 **(Nashi)**

Identifiants : 26492/pyrpyr

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 26/04/2024

- **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 : Pyrus* ;

- **Synonymes : *Pyrus serotina* Rehder, *Pyrus sinensis* Auct. mult. non *Poir*, nec *Lindl*, *Ficus pyrifolia* Burm.f ;**

- **Synonymes français : poirier asiatique, pomme-poire, poirier japonais, poire-pomme, poire orientale, poire asiatique, poirier des sables de Chine ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Asian pear [var. *culta*], Chinese pear [var. *culta*], Chinese sand pear [var. *culta*], Japanese pear [var. *culta*], nashi [var. *culta*], nashi pear [var. *culta*], Oriental pear [var. *culta*], sand pear [var. *culta*], sha li [var. *culta*] (cn transcrit), China-Birne [var. *pyrifolia*] (de), Nashi-Birne [var. *culta*] (de), Sandbirnbaum [var. *culta*] (de), yama-nashi [var. *culta*] (jp romaji), dolbaenamu (ko transcrit), pera [var. *culta*] (es), sandpäron (sv) ;**

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) : -15°C ;**



- **Note comestibilité : ******

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

Fruits comestibles^{27(+x)}.

Les fruits sont consommés crus. Ils sont également pochés, cuits au four ou enrobés de miel. Ils sont mis en conserve et transformés en nectar de fruits et en conserves

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)
88.3	176	42	0.5	0	3.8	0	0.02



néant, inconnus ou indéterminés.

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



Par Fir0002, via wikipedia

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Au Vietnam, il est cultivé dans les hautes terres du nord entre 1 000 et 1 500 m d'altitude. Il a besoin de 300 à 800 heures de froid en dessous de 7 ° C chaque année. Ils sont résistants au gel. Ils pousseront sur la plupart des sols. Dans les jardins botaniques de Hobart. Dans XTBG Yunnan. Il convient aux zones de rusticité 4-9. Au Sichuan et au Yunnan. Arboretum Tasmania^{(((0+x) traduction automatique)}.

Original : It is a temperate plant. In Vietnam it is cultivated in the northern highlands between 1,000 and 1,500 m altitude. It needs 300-800 hours of cold below 7°C each year. They are hardy to frost. They will grow on most soils. In Hobart Botanical gardens. In XTBG Yunnan. It suits hardiness zones 4-9. In Sichuan and Yunnan. Arboretum Tasmania^{(((0+x))}.

- **Localisation :**

Asie, Australie, Bangladesh, Brésil, Chine, Inde, Indochine, Indonésie, Japon, Corée, Laos, Malaisie, Nouvelle-Zélande, Amérique du Nord, Philippines, Asie du Sud-Est, Amérique du Sud, Taïwan, Tasmanie, Thaïlande, USA, Vietnam^{(((0+x) traduction automatique)}.

Original : Asia, Australia, Bangladesh, Brazil, China, India, Indochina, Indonesia, Japan, Korea, Laos, Malaysia, New Zealand, North America, Philippines, SE Asia, South America, Taiwan, Tasmania, Thailand, USA, Vietnam^{(((0+x))}.

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

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/rjp-6010 ;

- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=30569> ;

dont livres et bases de données :²⁷Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 252, par Louis Bubenicek) ;

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

Altschul, S.V.R., 1973, Drugs and Foods from Little-known Plants. Notes in Harvard University Herbaria. Harvard Univ. Press. Massachusetts. no. 1400 (As Pyrus serotina) ; Anderson, E. F., 1993, Plants and people of the Golden Triangle. Dioscorides Press. p 219 ; Bot. Mag. (Tokyo) 40:564. 1926 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, 500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners. Random House p 238 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 1119 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 206 ; Glowinski, L., 1983, The Complete Book of Fruit Growing in Australia. Lothian. p 29, 35 ; Gouldstone, S., 1983, Growing your own Food-bearing Plants in Australia. Macmillan p 110 (As Pyrus serotina) ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 244 ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 450 ; Hwang, H., et al, 2013, A Study on the Flora of 15

*Islands in the Western Sea of Jeollanamdo Province, Korea. Journal of Asia-Pacific Biodiversity Vol. 6, No. 2 281-310 ; Hwang, HS, et al, 2014, Distribution characteristics of plant in the Ungseokbong Mountain, Gyeongsangnam-do, Korea. Journal of Asia-Pacific Biodiversity. 7(2014) e164-e178 ; INFOODS:FAO/INFOODS Databases ; John, L., & Stevenson, V., 1979, The Complete Book of Fruit. Angus & Robertson p 223 ; Kim, H. & Song, M., 2013, Ethnobotanical analysis for traditional knowledge of wild edible plants in North Jeolla Province (Korea). Genetic. Resour. Crop Evol. (2013) 60:1571-1585 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1723 ; 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 202 ; Liu, Yi-tao, & Long, Chun-Lin, 2002, Studies on Edible Flowers Consumed by Ethnic Groups in Yunnan. Acta Botanica Yunnanica. 24(1):41-56 ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, Brazilian Fruits & Cultivated Exotics. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estudos da Flora Ltda. p 517 ; Negi, P. S. & Subramani, S. P., 2015, Wild Edible Plant Genetic Resources for Sustainable Food Security and Livelihood of Kinnaur District, Himachal Pradesh, India, International Journal of Conservation Science. 6 (4): 657-668 ; Parmar, C., & Kaushel, M. K., 1982, In Wild Fruits. Kalyani Publishers, New Delhi, India. p 81-83 (As *Pyrus serotina*) ; Pham-Hoang Ho, 1999, An Illustrated Flora of Vietnam. Nha Xuat Ban Tre. p 781 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Proc. Amer. Acad. Arts 50:231. 1915 (As *Pyrus serotina*) ; PROSEA No. 2 ; Self, M., 199, Phoenix Seeds catalogue. p 17 ; Small, E., 2009, Top 100 Food Plants. The world's most important culinary crops. NRC Research Press. p 415 ; Solomon, C., 2001, Encyclopedia of Asian Food. New Holland. p 246 ; Tanaka, ; Tankard, G., 1990, Tropical fruit. An Australian Guide to Growing and using exotic fruit. Viking p 105 ; van Wyk, B., 2005, Food Plants of the World. An illustrated guide. Timber press. p 317 ; Watkins, R., 1979, Apple and Pear, in Simmonds, N.W., (ed), Crop Plant Evolution. Longmans. London. p 247 (As *Pyrus serotina*) ; www.efloras.org Flora of China Volume 9 ; Zhang, L., et al, 2016, Ethnobotanical study of traditional edible plants used by the Naxi people during droughts. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine. 12:39*