

# Rubus fruticosus L., 1753 cv. 'Buckingham' (Mûre framboise)

Identifiants : 27903/rubxfr

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 05/05/2024

- **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 : Rubus ;

- **Synonymes :** Rubus fruticosus x idaeus "Buckingham" ;

- **Synonymes français :** mure framboise, muroise, tayberry, ronce-framboise (ronce framboise) ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** tayberry , Alish, Baganrra, Blackberry, Bramble, Chanch, Karwarha, Pakana, Rovo, Scepe, Spino, Szeder ;



- **Note comestibilité :** \*\*\*\*\*

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

Feuille (jeunes et/ou tendres/molles : fraîches (crues<sup>1μ/cuitesμ1</sup>) ou séchées (tisanes<sup>1</sup>) ; matures : tisanes<sup>1μ</sup>), fruit (mûres)<sup>1</sup> et fleur<sup>1</sup> comestibles.

**Détails :**

jeunes ou très jeunes feuilles crues/cuites (ex. : en salades ou comme potherbe) et/ou aromatisantes, ou utilisées en tisanes<sup>{{(dp\*)(1)}</sup>.

Les jeunes pousses sont bouillies et mangées. Ils se mangent en omelette ou avec de l'huile d'olive et du jus de citron. Les fruits sont consommés crus. Ils sont également utilisés dans les confitures et les jus. Ils sont utilisés dans les tartes. Les jeunes feuilles sont utilisées pour le thé

Partie testée : spp - fruit<sup>{{(0+\*)}}</sup> (traduction automatique)

Original : spp - fruit<sup>{{(0+\*)}}</sup>

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (μg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
85.6	218	52	0.7	16	210	0.6	0.3



*néant, inconnus ou indéterminés. La cueillette des mûres est déconseillée près des bords de route ou des zones de culture conventionnelle, car elles sont susceptibles d'être contaminées par des pesticides ou par des métaux lourds (mercure, cadmium, plomb des échappements de moteur, source de pollution repérées dès les années 1970).*

*Une croyance populaire au Royaume-Uni veut qu'après la fête des Archanges (29 septembre) ou une date ultérieure selon les régions, ces fruits ne soient pas cueillis, le diable ayant craché dessus, ce qui les rend inconsommables. Cette superstition fait probablement référence à la pourriture grise des fruits (*Botrytis cinerea*) qui se développe par temps pluvieux durable en arrière-saison.*

*{{{wiki*

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



*Par inconnu, via x*

- **Liens, sources et/ou références** :
  - <sup>5</sup>"*Plants For a Future*" (en anglais) : [https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Rubus\\_fruticosus-Buckingham](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Rubus_fruticosus-Buckingham) ;  
*dont classification* :
  - "*The Plant List*" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-27801830](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-27801830) ;  
*dont livres et bases de données* : <sup>1</sup>*Plantes sauvages comestibles (livre pages 134 et 135, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger)* ;