

# **Rubus phoenicolasius Maxim., 1872**

## **(Mûrier du Japon)**

**Identifiants : 28034/rubpho**

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

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze**

**Dernière modification le 24/04/2024**

- **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 : Rubus ;**
- **Synonymes : Mûrier du Japon ;**
- **Synonymes français : mûrier japonais, mûre japonaise, mûrier blanc, raisin du japon, raisin japonais, mûre/mûrier/ronce du Japon ou japonais (dp\*), raisin ou baie à vin (tp\* de "wineberry") , framboise à vin (tp\* de "wine raspberry") ;**
- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Japanese wineberry, wineberry, wine raspberry, , duo xian xuan gou zi (local) ;**
- **Rusticité (résistance face au froid/gel) : -18°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)**<sup>{{(0(+x))}}</sup> : **fruit**<sup>0(+x)μ</sup>. **Utilisation(s)/usage(s)**<sup>{{(0(+x))}}</sup> **culinaires : les fruits sont consommés crus à pleine maturité ; ils sont également transformés en confitures et gelées ou infusés dans du vin ; ils peuvent être séchés et utilisés dans les muffins et céréales du petit déjeuner**<sup>{{(0(+x))}}</sup>.

**Détails :**

**Fruits - crus ou cuits. Doux et juteux**<sup>{{(5(+))}}</sup> ; **un fruit de type framboise, en plus petit ; il contient assez de graines et n'est pas aussi savoureux, mais il est tout de même très agréable à manger. Après la floraison, le fruit est enfermé dans son calice juste avant qu'il ne soit mûr, ce qui empêche les asticots, etc., de pénétrer dans le fruit**<sup>{{(5(K))}}</sup>. **Il mesure environ 20 mm de diamètre**<sup>{{(5(+))}}</sup>.

**Les fruits sont consommés crus à pleine maturité. Ils sont également transformés en confitures et gelées ou brassés en vin. Ils peuvent être séchés et utilisés dans les muffins et les céréales pour petit-déjeuner**



néant, inconnus ou indéterminés. néant, inconnus ou indéterminés.

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



Par Rasbak, via wikimedia

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

**C'est une plante tempérée. C'est une plante rustique. C'est souvent le long des bords des rivières et des lacs. Il convient aux zones de rusticité 5-9. Au Sichuan**<sup>{{(0+X)}} (traduction automatique)</sup>.

**Original : It is a temperate plant. It is a hardy plant. It is often along the edges of rivers and lakes. It suits hardiness zones 5-9. In Sichuan**<sup>{{(0+X)}}.</sup>

- **Localisation :**

**Asie, Australie, Autriche, Grande-Bretagne, Chine, Europe, Allemagne, Japon, Corée, Amérique du Nord, Russie, Slovénie, Tasmanie, USA**<sup>{{(0+X)}} (traduction automatique)</sup>.

**Original : Asia, Australia, Austria, Britain, China, Europe, Germany, Japan, Korea, North America, Russia, Slovenia, Tasmania, USA**<sup>{{(0+X)}}.</sup>

- **Notes :**

**Il existe environ 250 espèces de Rubus**<sup>{{(0+X)}} (traduction automatique)</sup>.

**Original : There are about 250 Rubus species**<sup>{{(0+X)}}.</sup>

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

- **Wikipedia :**

- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Rubus\\_phoenicolasius\\_\(en\\_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Rubus_phoenicolasius_(en_français)) ;  
- [https://en.wikipedia.org/wiki/Rubus\\_phoenicolasius\\_\(source\\_en\\_anglais\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Rubus_phoenicolasius_(source_en_anglais)) ;

- <sup>5</sup>"Plants For a Future" (en anglais) : [5https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Rubus\\_phoenicolasius](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Rubus_phoenicolasius) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/rjp-756](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/rjp-756) ;

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

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

**Bull. Acad. Imp. Sci. Saint-Petersbourg 17:160. 1872 (Diagn. pl. nov. jap.) ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 1285 ; Elias, T.S. & Dykeman P.A., 1990, Edible Wild Plants. A North American Field guide. Sterling, New York p 180 ; Esperanca, M. J., 1988. Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses. Vol. 2. p 350 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 210 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 580 ; Hibbert,**

**M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, Florilegium. p 282 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 460 ; John, L., & Stevenson, V., 1979, *The Complete Book of Fruit*. Angus & Robertson p 280 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 208 ; *Plants For A Future* database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Ryan, S., 2008, *Dicksonia*. Rare Plants Manual. Hyland House. p 50 ; Tanaka, ; 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) ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World*. An illustrated guide. Timber press. p 330**