Rubus spectabilis Pursh, 1814
(Ronce remarquable)

Identifiants : 28100/rubspc

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Rosidées ;***
    - ***Clade : Fabidées ;***
    - ***Ordre : Rosales ;***
    - ***Famille : Rosaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Sous-règne : Tracheobionta ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Rosales ;***
    - ***Famille : Rosaceae ;***
    - ***Genre : Rubus ;***
- ***Synonymes français : ronce admirable, ronce élégante, mûrier à fleurs doubles ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : salmonberry, thimbleberry , Qaax ;***
- ***Rusticité (résistance face au froid/gel) : zone 4-8 ;***

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

Partie(s) comestible(s) *{{{0(+x)* ***: fleurs, fruit, tige, feuilles - thé*** *{{{0(+x)µ. Utilisation(s)/usage(s)µ{{{0(+x)* ***culinaires : -les fruits sont consommés crus. ; ils sont également séchés ou transformés en tartes et gelées ; -les jeunes pousses sont épluchées et mangées crues ou grillées ; -les feuilles sont utilisées comme un substitut pour le thé*** *{{{0(+x)* ***.***

Détails :

Fruits - crus, cuits ou séchés pour une utilisation ultérieure. Juteux avec une très bonne saveur, ils peuvent être transformés en confitures et gelées. Cette espèce n'a pas beaucoup de valeur en Grande-Bretagne car elle ne fructifie pas librement pendant les étés plus frais de ce pays et les fruits ne développent pas toujours toute leur saveurµ. Un autre rapport dit qu'il fructifie librement en Grande-Bretagne {{{5(+)µ. Le fruit peut varier en couleur du jaune à l'orange en passant par le rouge, il a à peu près la taille d'une framboise mais sa saveur est plutôt inférieure et il a souvent une amertume distinctive, en particulier pendant les étés plus frais *{{{5K)* ***.***
Les baies sont comestibles. Bien que certains livres disent qu'elles n'ont pas de goût, elles peuvent être consommées en confitures ou pour en faire de l'alcool de vin.
Elles sont traditionnellement utilisées pour préparer le pemmican (recette typiquement amérindienne, à base de graisse animale), à partir de saumon ou de graisse d'eulakane (poisson-chandelle). Son nom anglais Salmonberry (littéralement «

baie de saumon ») proviendrait du fait qu'elle était consommée avec des rogues (?ufs) de saumons{{{wiki .

Jeunes pousses - pelées et consommées crues ou cuites comme des asperges. Elles sont récoltées au printemps lorsqu'elles poussent au-dessus du sol et alors qu'elles sont encore tendres. Les feuilles sont utilisées comme substitut du thé.

Fleurs ? crues{{{5(+) .

Les fruits sont consommés crus. Ils sont également séchés ou transformés en tartes et en gelée. Les jeunes pousses sont pelées et mangées crues ou grillées. Les feuilles sont utilisées comme substitut du thé

Partie testée : feuilles{{{0(+x) (traduction automatique)
Original : Leaves{{{0(+x)

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
93	109	27	0.5	0	0	0	0

Précautions :

néant, inconnus ou indéterminés.

- *Note médicinale : ***
- *Usages médicinaux : Les feuilles et la racine sont astringentes[172]. Un cataplasme de feuilles mâchées a été utilisé comme pansement sur les brûlures[257]. L'écorce de racine est analgésique, astringente, désinfectante et stomachique[257]. La décoction est utilisée dans le traitement des maux d'estomac[257]. Une décoction a été utilisée pour atténuer les douleurs de l'accouchement[257]. L'écorce en poudre a été utilisée comme poudre à saupoudrer sur les brûlures et les plaies[257]. Un cataplasme d'écorce a été appliqué sur les plaies et les dents douloureuses pour soulager la douleur[257]. Un cataplasme d'écorce mâchée a été utilisé comme pansement pour soulager la douleur et nettoyer les brûlures et les plaies[257] ;*
  The leaves and the root are astringent[172]. A poultice of the chewed leaves has been used as a dressing on burns[257]. The root bark is analgesic, astringent, disinfectant and stomachic[257]. A decoction is used in the treatment of stomach complaints[257]. A decoction has been used to lessen the pains of labour[257]. The powdered bark has been used as a dusting powder on burns and sores[257]. A poultice of the bark has been applied to wounds and aching teeth to ease the pain[257]. A poultice of the chewed bark has been used as a dressing to relive pain and clean burns and wounds[257]
- *Usages médicinaux : Utilisations en agroforesterie : Le système racinaire profond de la salmonelle peut aider à prévenir l'érosion du sol sur les pentes abruptes [1050] La salmonelle est une espèce pionnière ou en série précoce connue pour sa capacité à se propager de manière agressive sur les sites perturbés. Une certaine perturbation du sol est essentielle pour un bon établissement des semis. Les semis apparaissent généralement en abondance après un incendie, une récolte de bois ou d'autres types de perturbations. Les rhizomes permettent à la plante de se propager vigoureusement et de former des taches denses. Dans de nombreuses régions, des peuplements denses peuvent se former dans les 2 à 3 ans suivant la perturbation [1050]. Les peuplements diminueront souvent à mesure que les espèces d'arbres s'établiront et formeront un couvert, bien qu'il puisse persister presque indéfiniment, en particulier sous des couverts de feuillus tels que l'aulne. Autres utilisations : La plante est utilisée dans des programmes de sélection avec le framboisier (Rubus idaeus) en Amérique du Nord[317]. Un colorant violet à bleu terne est obtenu à partir du fruit[168]. Les tiges creuses sont utilisées comme tuyaux[99]. (Le rapport ne précise pas quel type de tuyaux) ;*
  Agroforestry Uses: The deep root system of salmonberry can help prevent soil erosion on steep slopes[1050] Salmonberry is a pioneer or early seral species noted for its ability to spread aggressively on disturbed sites. A certain amount of soil disturbance is essential for good seedling establishment. Seedlings generally appear in abundance after fire, timber harvest, or other types of disturbance. Rhizomes enable the plant to spread vigorously and form dense patches. In many areas dense stands may form within 2 to 3 years after disturbance[1050]. The stands will often diminish as tree species become established and form a canopy, though it can persist almost indefinitely, especially under hardwood canopies such as Alder. Other Uses: The plant is used in breeding programmes with the raspberry (Rubus idaeus) in North America[317]. A purple to dull blue dye is obtained from the fruit[168]. The hollowed stems are used as pipes[99]. (The report does not specify what type of pipes)
- *Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):*

De gauche à droite :

Par Walter Siegmund, via wikimedia
Par David McMaster, via wikimedia
Par pfly, via wikimedia

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

  - ***Wikipedia :***
    - https://fr.wikipedia.org/wiki/Ronce_remarquable (en français) ***;***

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

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/rjp-1093 ***;***

    dont livres et bases de données : [0]"Food Plants International" (en anglais) ;

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

    Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database." https://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb.(ACEDB version 4.0 - data version July 1994) ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 1285 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 210 ; Fl. Amer. sept. 1:348, t. 16. 1813-1814 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 580 ; Heller, C. A., 1962, Wild Edible and Poisonous Plants of Alaska. Univ. of Alaska Extension Service. p 48 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 282 ; Jackes, D. A., 2007, Edible Forest Gardens ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1847 ; MacKinnon, A., et al, 2009, Edible & Medicinal Plants of Canada. Lone Pine. p 94 ; Moerman, D. F., 2010, Native American Ethnobotany. Timber Press. p 493 ; 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 ; Turner, N., 1995, Food Plants of Coastal First Peoples. Royal BC Museum Handbook p 126 ; 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 (10 April 2000)