

# **Rubus ursinus Cham. & Schldl., 1827**

## **(Mûre de californie (tp\* de "California blackberry/))**

**Identifiants : 28136/ruburs**

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

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze**

**Dernière modification le 28/04/2024**

- **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 : Rubus vitifolius Cham. & Schldl. 1827 [subsp. ursinus] ;**

- **Synonymes français : mûre/mûrier/ronce (bleue) de Californie (tp\* de "California blackberry/dewberry"), mûre/mûrier/ronce (bleue) du Pacifique (tp\* de "Pacific blackberry/dewberry"), mûre/mûrier/ronce rampant(e) (tp\* de "trailing blackberry") ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Pacific blackberry/dewberry, California blackberry/dewberry, Douglas berry, trailing blackberry, White flowering raspberry, California dewberry, Pacific blackberry, Pacific dewberry, Youngberry, Western blackberry ;**



- **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, pousses, feuilles - thé**<sup>{{(0(+x))}}</sup>.

**Utilisation(s)/usage(s)**<sup>μ</sup><sup>{{(0(+x))}}</sup> **culinaires :**

**-fruits consommés**<sup>{{(0(+x))}}</sup><sup>{{(27(+x))}}</sup> **localement**<sup>27(+x)</sup> **crus ; ils sont également séchés ou transformés en tartes, sauces, gelées et gâteaux ; les baies mûres coupées en deux sont trempées dans l'eau pour faire une boisson ;**

**-les feuilles fraîches ou séchées sont utilisées pour le thé ;**

**-les jeunes pousses sont consommées bouillies**<sup>{{(0(+x))}}</sup>.

**Les fruits sont consommés crus. ils sont également séchés ou transformés en tartes, sauces, gelées et gâteaux. Les baies à moitié mûres sont trempées dans l'eau pour faire une boisson. Les feuilles fraîches ou séchées sont utilisées pour le thé. Les jeunes pousses sont bouillies et mangées**



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

- Note médicinale : \*\*

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



Par garden (1872-1927) *The Garden* vol. 69 (1906), via plantillustrations

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Distribution :

**C'est une plante tempérée. Il convient aux zones de rusticité 7-9. Dans les jardins botaniques de Hobart**<sup>{{(0(+x))}}</sup>  
(traduction automatique)

**Original : It is a temperate plant. It suits hardiness zones 7-9. In Hobart Botanical gardens**<sup>{{(0(+x))}}</sup>.

- Localisation :

**Australie, Canada, Amérique du Nord \*, Tasmanie, USA**<sup>{{(0(+x))}}</sup> (traduction automatique)

**Original : Australia, Canada, North America\*, Tasmania, USA**<sup>{{(0(+x))}}</sup>.

- Notes :

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

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

- Liens, sources et/ou références :

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/rjp-4270](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/rjp-4270) ;

dont livres et bases de données : <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais), 27 Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 268, par Louis Bubenicek) ;

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

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 185 ; Esperanca, M. J., 1988. *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 1. p 163 ; 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 581 ; Hussey, B.M.J., Keighery, G.J., Cousens, R.D., Dodd, J., Lloyd, S.G., 1997, *Western Weeds. A guide to the weeds of Western Australia*. Plant Protection Society of Western Australia. p 210 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 208 ; Linnaea 2:11. 1827 ; Moerman, D. F., 2010, *Native American Ethnobotany*. Timber Press. p 494 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue*. Western Australian Herbarium. p 513 ; *Plants For A*

*Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Turner, N., 1995, Food Plants of Coastal First Peoples. Royal BC Museum Handbook p 127 ; 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)*