

Taxus baccata L., 1753 (If commun)

Identifiants : 38690/taxbac

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 17/07/2024

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : *Plantae* ;
- Division : *Coniferophyta* ;
- Classe : *Pinopsida* ;
- Ordre : *Pinales* ;
- Famille : *Taxaceae* ;
- Genre : *Taxus* ;

- **Synonymes français :** if ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Yew, English yew, Common yew , Barmi, Bhirmie, Birmi, Birni chogan, Brahmi, Burmie, Cheongbu, Dhunu, Dingsableh, Gallu, lichujhau, Kyauk-tinyu, Manduparni, Postil, Tasso, Tcheiraygulab, Tejo, Texum Thuna, Thaner, Thuner, Thuno, Tisa, Tiszafa, Tunsi, Zirnupbirmi ;



- **Note comestibilité :** ***

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

Fruit (pulpe (crue¹ ou cuite¹) comestibles ; ATTENTION : le noyau et le reste de la plante sont très toxiques(1*). ATTENTION: Toutes les pièces sauf le tégument sont très toxiques. Le tégument rouge et charnu en forme de coupe est mangé. L'écorce est utilisée pour le thé. Il est séché et réduit en poudre puis bouilli avec du sel et du beurre raffiné (ghee)



(1*)ATTENTION : le noyau (de même que le reste de la plante, hormis la pulpe des fruits/baies) est très toxique : il ne faut ni le mâcher, ni l'avaler, ni l'écraser avec le reste de la baie (pulpe) ; il est donc fortement recommandé de retirer le noyau de la baie avant de mettre la pulpe dans sa bouche : pour cela, on conseille de d'ôter celui-ci, soigneusement, du bout des doigts, afin de ne pas l'âbimer.¹

Ni le contact rapide/bref et direct des parties toxiques avec la peau, ni son prolongement indirecte avec l'intérieur de la bouche ne semblent être nocifs ; évitez tout de même au maximum de manipuler les parties toxiques (notamment le feuillage) lors d'une cueillette puis d'une dégustation sur place, et lavez-vous les mains si la consommation est reportée (et/ou prévue ultérieurement).

L'if est devenu rare et menacé, il faut donc le respecter et en prendre soin en évitant de le blesser, en ne cueillant ses fruits qu'en petites quantités, et même plus en dispersant les noyaux dans la nature pour participer à son repeuplement.¹(1*)ATTENTION : le noyau (de même que le reste de la plante, hormis la pulpe des fruits/baies) est très toxique : il ne faut ni le mâcher, ni l'avaler, ni l'écraser avec le reste de la baie (pulpe) ; il est donc fortement recommandé de retirer le noyau de la baie avant de mettre la pulpe dans sa bouche : pour cela, on conseille de d'ôter celui-ci, soigneusement, du bout des doigts, afin de ne pas l'âbimer.¹

Ni le contact rapide/bref et direct des parties toxiques avec la peau, ni son prolongement indirecte avec l'intérieur de la bouche ne semblent être nocifs ; évitez tout de même au maximum de manipuler les parties toxiques (notamment le feuillage) lors d'une cueillette puis d'une dégustation sur place, et lavez-vous les mains si la consommation est reportée (et/ou prévue ultérieurement).^(dp*)

L'if est devenu rare et menacé, il faut donc le respecter et en prendre soin en évitant de le blesser, en ne cueillant ses fruits qu'en petites quantités, et même plus en dispersant les noyaux dans la nature pour participer à son repeuplement.¹

- **Note médicinale :** ****

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

De gauche à droite :

Par Esser, P.H.H., Giftpflanzen Deutschlands (1910) Giftpfl. Deutschl. t. 9, via plantillustrations

Par Cooper, C.S., Westell, W.P., Trees and shrubs of the British Isles (1909) Trees Shrubs Brit. Isl. vol. 2 p. 200 , via plantillustrations

Par Lindman, C.A.M., Bilder ur Nordens Flora Bilder Nordens Fl. vol. 3 (1922) t. 498, via plantillustrations

Par Sturm, J., Krause, E.H.L., Lutz, K.G., Flora von Deutschland in Abbildungen nach der Natur, Zweite auflage (1900-1907) Deutschl. Fl., ed. 2 vol. 1 (1906) t. 2, via plantillustrations

Par Thomé, O.W., Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz (1886-1889) Fl. Deutschl. vol. 1 (1885) t. 22, via plantillustrations

Par Mouillefert, P., Traité des arbres et arbrissaux, Atlas (1892-1898) (1892) t. 32, via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il tolérera un large éventail de conditions. Ils peuvent pousser sur des sols calcaires. Ils peuvent pousser à l'ombre. Au Vietnam, il pousse au-dessus de 1 500 m d'altitude. Au Népal, il pousse entre 2200 et 3400 m d'altitude. Il pousse sur des pentes exposées. Il convient aux zones de rusticité 5-10. Arboretum Tasmania. Jardins botaniques de Hobart, Launceston Princess Square^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : It is a temperate plant. It will tolerate a wide range of conditions. They can grow on chalk soils. They can grow in shade. In Vietnam it grows above 1,500 m altitude. In Nepal it grows between 2200-3400 m altitude. It grows on exposed slopes. It suits hardiness zones 5-10. Arboretum Tasmania. Hobart Botanical gardens, Launceston Princess square^{{{(0(+x))}}}.

◦ **Localisation :**

Afghanistan, Afrique, Algérie, Asie, Asie Mineure, Australie, Balkans, Belgique, Bhoutan, Bosnie, Grande-Bretagne, Bulgarie, Canada, Chine, Croatie, République tchèque, Danemark, Égypte, El Salvador, Estonie, Europe, Finlande, France, Géorgie, Allemagne, Grèce, Guatemala, Himalaya, Hongrie, Inde, Indochine, Iran, Irlande, Italie, Japon, Corée, Laos, Lithuana, Macédoine, Mexique, Maroc, Myanmar, Népal, Nouvelle-Zélande, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Inde du nord-est, Norvège, Inde du Nord-Ouest, Pakistan, Philippines, Pologne, Portugal, Roumanie, Russie, Scandinavie, Asie du Sud-Est, Sikkim, Slovénie, Espagne, Suède, Suisse, Taiwan, Tasmanie, Turquie, Ukraine, USA, Vietnam^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : Afghanistan, Africa, Algeria, Asia, Asia Minor, Australia, Balkans, Belgium, Bhutan, Bosnia, Britain, Bulgaria, Canada, China, Croatia, Czech Republic, Denmark, Egypt, El Salvador, Estonia, Europe, Finland, France, Georgia, Germany, Greece, Guatemala, Himalayas, Hungary, India, Indochina, Iran, Ireland, Italy, Japan, Korea, Laos, Lithuania, Macedonia, Mexico, Morocco, Myanmar, Nepal, New Zealand, North Africa, North America, Northeastern India, Norway, NW India, Pakistan, Philippines, Poland, Portugal, Romania, Russia, Scandinavia, SE Asia, Sikkim, Slovenia, Spain, Sweden, Switzerland, Taiwan, Tasmania, Turkey, Ukraine, USA, Vietnam^{{{(0(+x))}}}.

◦ **Notes :**

Il existe environ 6 à 10 espèces de *Taxus*. Il est utilisé pour le médicament anticancéreux Taxol^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : There are about 6-10 *Taxus* species. It is used for the anti-cancer drug Taxol^{{{(0(+x))}}}.

- **Arôme et/ou texture :** sucré et sirupeux¹ ;

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

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

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2434158 ;

dont livres et bases de données : ¹Plantes sauvages comestibles (livre pages 28, 29 et 213, 214, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger) ;

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

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 622 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing*, p 968 ; Bremness, L., 1994, *Herbs. Collins Eyewitness Handbooks*. Harper Collins. p 86 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 1001 ; Coombes, A.J., 2000, *Trees. Dorling Kindersley Handbooks*. p 79 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1401 ; Denes, A., et al, 2012, *Wild plants used for food by Hungarian ethnic groups living in the Carpathian Basin*. *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 81 (4): 381-396 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 240 ; Farrar, J.L., 1995, *Trees of the Northern United States and Canada*. Iowa State University press/Ames p 124 ; Flowerdew, B., 2000, *Complete Fruit Book*. Kyle Cathie Ltd., London. p 188 ; Harris, E & J., 1983, *Field Guide to the Trees and Shrubs of Britain. Reader's Digest*. p 230 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 644 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 297 ; <http://www.botanic-gardens-ljubljana.com/en/plants> ; Irving, M., 2009, *The Forager Handbook, A Guide to the Edible Plants of Britain*. Ebury Press p 356 ; Joyce, D., 1998, *The Garden Plant Selector*. Ryland, Peters and Small. p 173 ; Kermath, B. M., et al, 2014, *Food Plants in the Americas: A survey of the domesticated, cultivated and wild plants used for Human food in North, Central and South America and the Caribbean*. On line draft. p 857 ; Khan, M. & Hussain, S., 2014, *Diversity of wild edible plants and flowering phenology of district Poonch (J & K) in the northwest Himalaya*. *Indian Journal of Sci, Res.* 9(1): 032-038 ; Kremer, B.P., 1995, *Shrubs in the Wild and in Gardens*. Barrons. p 203 ; Kunkel, J., & Willis, J.H., 1999, *Shrubs and Trees for Australian gardens*. Lothian. p 89 ; Manandhar, N.P., 2002, *Plants and People of Nepal*. Timber Press. Portland, Oregon. p 451 (*As Taxus baccata subsp wallichiana*) ; Menendez-Baceta, G., et al, 2012, *Wild edible plants traditionally gathered in Gorbeialdea (Biscay, Basque Country)* *Genetic Resources and Crop Evolution* 59:1329-1347 ; Pham-Hoang Ho, 1999, *An Illustrated Flora of Vietnam*. *Nha Xuat Ban Tre*. p 227 ; Pieroni, A., 1999, *Gathered wild food plants in the Upper Valley of the Serchio River (Garfagnana), Central Italy*. *Economic Botany* 53(3) pp 327-341 ; *Plants for a Future database, The Field, Penpol,*

Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/>; Radha, B., et al, 2013, Wild Edible Plant Resources of the Lohba Range of Kedarnath Forest Division (KFD), Garhwal Himalaya, India. *Int. Res J. Biological Sci.* Vol. 2 (11), 65-73; Rawat, G.S., & Pangtey, Y.P.S., 1987, A Contribution to the Ethnobotany of Alpine Regions of Kumaon. *J. Econ. Tax. Bot.* Vol. 11 No. 1 pp 139-147; Redzic, S. J., 2006, Wild Edible Plants and their Traditional Use in the Human Nutrition in Bosnia-Herzegovina. *Ecology of Food and Nutrition*, 45:189-232; Sahni, K.C., 2000, *The Book of Indian Trees*. Bombay Natural History Society. Oxford. p 194; Schuler, S., (Ed.), 1977, *Simon & Schuster's Guide to Trees*. Simon & Schuster. No. 41; Sfikas, G., 1984, Trees and shrubs of Greece. *Efstathiadis Group*. Athens. p 56 (Seeds highly poisonous); Kumar, P. D., et al, 2015, Ethnobotanical Knowledge and Usage of Wild Plants in Theog Forest Division, Himachal Pradesh, North Western Himalaya. *The Journal of Ethnobiology and Traditional Medicine*. *Photon* 124(2015) 922-935; Singh, H., Saklani, A. & Lal B., 1990, Ethnobotanical Observations on Some Gymnosperms of Garhwal Himalaya, Uttar Pradesh, India. *Economic Botany*. Vol. 44, No. 3, pp. 349-354; Sp. pl. 2:1040. 1753; Sundriyal, M., et al, 1998, Wild edibles and other useful plants from the Sikkim Himalaya, India. *Oecologia Montana* 7:43-54; Sundriyal, M., et al, 2004, Dietary Use of Wild Plant Resources in the Sikkim Himalaya, India. *Economic Botany* 58(4) pp 626-638; Tanaka, ; Tardio, J., et al, Ethnobotanical review of wild edible plants in Spain. *Botanical J. Linnean Soc.* 152 (2006), 27-71; www.worldagroforestrycentre.org/treedb/