

Vaccinium corymbosum L., 1753 (Myrtillier d'Amérique)

Identifiants : 40133/vaccor

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 : Astéridées ;
- Ordre : Ericales ;
- Famille : Ericaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Ericales ;
- Famille : Ericaceae ;
- Genre : Vaccinium ;

- Synonymes : *Vaccinium constablaei* A. Gray 1841 (synonyme, selon GRIN ; nom retenu et espèce différente/distincte, selon TPL) ;

- Synonymes français : myrtillier géant, myrtillier à gros fruits, myrtillier arbustif, bleuet à corymbes (bleuet en corymbe, bluet en corymbe=faute d'orthographe), corymbelle, airelle en corymbe, bleuet cultivé, airelle d'Amérique ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : American blueberry, blueberry, highbush blueberry, swamp blueberry , amerikanische Blueberry (de), arándano americano (es), amerikanskt blåbär (sv) ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -30°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)^{{{0(+x)}}} : fruit^{0(+x)}.

Utilisation(s)/usage(s)^{{{0(+x)}}} culinaire(s) : les fruits sont consommés comme fruit de dessert et aussi dans les salades de fruits, jus de fruits, sirops et autres aliments et boissons ; ils sont utilisés dans les confitures, tartes et muffins ; ils peuvent être congelés^{{{0(+x)}}}.

Les fruits sont consommés comme fruit de desserts et également dans les salades de fruits, jus de fruits, sirops et autres aliments et boissons. Ils sont utilisés dans les confitures, tartes et muffins. Ils peuvent être congelés

Partie testée : spp - fruits^{{{0(+x)}}} (traduction automatique)

Original : spp - Fruit^{{{0(+x)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
84.6	234	56	0.67	10	13	0.2	0.1



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

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



De gauche à droite :

Par Walcott, M.V., *North American wild flowers* (1925-1927) N. Amer. Wild Fl. vol. 3 t. 228, via plantillustrations

Par Sharp, Helen, *Water-color sketches of American plants, especially New England* (1888-1910) *Water-color Sketches Amer. Pl.*, via plantillustrations

Par Kerner, J.S., *Abbildungen aller ökonomischen Pflanzen* (1786-1798) *Abbild. Oekon. Pfl.* vol. 7 (1794) t. 693, via plantillustrations

Par Curtis, W., *Botanical Magazine* (1800-1948) *Bot. Mag.* vol. 62 (1835) [tt. 3374-3457] t. 3428, via plantillustrations

Par USDA Pomological Watercolor Collection (1872-1948) t. 6845, via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

Plus de 40 000 tonnes sont produites chaque année^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Over 40,000 tons are produced each year^{{{{0(+x)}}}}.

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il a besoin d'un gel intense pour rehausser la saveur du fruit. Les plantes ont besoin d'un traitement au froid pendant l'hiver. Certaines variétés nécessitent 750 heures en dessous de 7 ° C. Sans traitement à froid, les plantes peuvent rester à feuilles persistantes et produire de légères récoltes de fruits tout au long de l'année. Ils peuvent pousser dans des sols très acides avec un pH de 4,2 à 4,5. Dans les jardins botaniques de Hobart. Il convient aux zones de rusticité 2-9^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. It needs heavy frost to enhance the flavour of the fruit. Plants need cold treatment during winter. Some varieties need 750 hours below 7Â°C. Without a cold treatment plants can remain evergreen and produce light crops of fruit throughout the year. They can grow in very acid soils with pH of 4.2-4.5. In Hobart Botanical gardens. It suits hardiness zones 2-9^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Asie, Australie, Brésil, Grande-Bretagne, Canada, Chili, Danemark, Europe, Finlande, Allemagne, Himalaya, Japon, Lituanie, Pays-Bas, Nouvelle-Zélande, Amérique du Nord, Pologne, Portugal, Roumanie, Scandinavie, Afrique du Sud, Afrique australe, Espagne, Suisse, Tasmanie, USA [★]^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Asia, Australia, Brazil, Britain, Canada, Chile, Denmark, Europe, Finland, Germany, Himalayas, Japan, Lithuania, Netherlands, New Zealand, North America, Poland, Portugal, Romania, Scandinavia, South Africa, Southern Africa, Spain, Switzerland, Tasmania, USA [★]^{{{{0(+x)}}}}.

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

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2458789 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=41002> ;

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) ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 1003 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 1039 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, *500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners*. Random House p 253 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1453 ; Elias, T.S. & Dykeman P.A., 1990, *Edible Wild Plants. A North American Field guide*. Sterling, New York p 164 ; Esperanca, M. J., 1988. *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 2. p 11 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 97 ; Flowerdew, B., 2000, *Complete Fruit Book*. Kyle Cathie Ltd., London. p 66 ; Glowinski, L., 1999, *The Complete Book of Fruit Growing in Australia*. Lothian. p 158 ; Gouldstone, S., 1983, *Growing your own Food-bearing Plants in Australia*. Macmillan p 81 ; Hakkinen, S. H., et al, 1999, *Content of the Flavonols Quercetin, Myricetin, and Kaemferol in 25 Edible Berries*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 47: 2274-2279 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 666 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, *Florilegium*. p 305 ; Jackes, D. A., 2007, *Edible Forest Gardens* ; John, L., & Stevenson, V., 1979, *The Complete Book of Fruit*. Angus & Robertson p 84 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1734 ; Kremer, B.P., 1995, *Shrubs in the Wild and in Gardens*. Barrons. p 115 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 244 ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, *Shrubs and Trees for Australian gardens*. Lothian. p 268 ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, *Brazilian Fruits & Cultivated Exotics*. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estudos da Flora Ltda. p 409 ; MacKinnon, A., et al, 2009, *Edible & Medicinal Plants of Canada*. Lone Pine. p 114 ; Moerman, D. F., 2010, *Native American Ethnobotany*. Timber Press. p 583 ; *Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK*. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; *Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK*. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> (As *Vaccinium constablaei*) ; Slocum, P.D. & Robinson, P., 1999, *Water Gardening. Water Lilies and Lotuses*. Timber Press. p 138 ; Smith, P.M., 1979, *Blueberry*, in Simmonds, N.W., (ed), *Crop Plant Evolution*. Longmans. London. p 307 ; Sp. pl. 1:350. 1753 ; Trehane, J., 2004, *Blueberries, Cranberries and Other Vacciniums*. Timber Press. p 101 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 373