# Quercus frainetto Ten., 1813 (Chêne de l'Apennin)

Identifiants: 26578/quefra

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 08/05/2024

- Classification phylogénétique :
  - Clade : Angiospermes ;
    Clade : Dicotylédones vraies ;
    Clade : Rosidées ;
  - Clade : Fabidées ;Ordre : Fagales ;
- ∘ Famille : Fagaceae ;
- Classification/taxinomie traditionnelle :
  - · Règne : Plantae ;
  - Division : Magnoliophyta ;
  - · Classe: Magnoliopsida;
  - ∘ Ordre : Fagales ;
  - ∘ Famille : Fagaceae ;
  - · Genre: Quercus;
- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : hungarian oak, Italian oak, forest green oak , Blagun, Sladun ;
- Rusticité (résistance face au froid/gel) : zone 5-8 ;



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

Graines - crues ou cuites ; la graine mesure jusqu'à 3,5 cm de long et 1,2 cm de large (((5)+); elle peut être séchée, moulue en poudre et utilisée comme épaississant dans les ragoûts, etc. ou mélangée avec des céréales pour faire du pain ; si la graine contient des tanins amers, ceux-ci peuvent être lessivés en lavant soigneusement la graine à l'eau courante bien que de nombreux minéraux soient également perdus ; la graine peut être utilisée entière ou séchée et moulue en poudre ; cela peut prendre plusieurs jours, voire plusieurs semaines, pour bien lixivier les graines entières ; une méthode consistait à les envelopper dans un sac en tissu et à les placer dans un ruisseau ; la lixiviation de la poudre est plus rapide ; un simple test de goût peut dire quand le tanin a été lessivé ; la méthode traditionnelle de préparation de la graine consistait à l'enterrer dans un sol marécageux pendant l'hiver ; la graine en germination a été déterrée au printemps alors qu'elle aurait perdu la majeure partie de son astringence ; la graine torréfiée est un substitut du café(((5)K)). Les glands sont doux. Ils sont également transformés en farine pour le pain. The sont également moulus pour produire une boisson de type café



néant, inconnus ou indéterminés.

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



## De gauche à droite :

Par Duhamel du Monceau, H.L., Traité des arbres et arbustes, Nouvelle édition [Nouveau Duhamel] (1800-1819) Traité arbr. arbust., ed. 2 vol. 7 (1819) t. 53, via plantillustrations
Par Fiori, A., Paoletti, G., Iconographia florae italicae (1895-1904) Iconogr. Fl. Ital. t. 887 p. 112 f. 4, via plantillustrations

#### · Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL":

#### · Distribution:

C'est une plante tempérée. Il est originaire d'Europe du Sud-Est. Il poussera sur tous les sols sauf très humides. Dans les jardins botaniques de Melbourne. Il convient aux zones de rusticité 7-10<sup>{{(O(+x) (traduction automatique)}}.</sup>

Original: It is a temperate plant. It is native to S.E. Europe. It will grow on all but very wet soils. In Melbourne Botanical Gardens. It suits hardiness zones  $7-10^{(((0(+x)))}$ .

### · Localisation:

Australie, Balkans, Bosnie, Grande-Bretagne, Bulgarie, Europe, Hongrie, Italie (((0(+x) (traduction automatique)

Original : Australia, Balkans, Bosnia, Britain, Bulgaria, Europe, Hungary, Italy ((100+x))

#### • Notes:

Il existe environ 600 espèces de Quercus<sup>({(0(+x) (traduction automatique)</sup>)}</sup>

Original: There are about 600 Quercus species ((0(+x))

## • Liens, sources et/ou références :

° 5"Plants For a Future" (en anglais): https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Quercus\_frainetto;

dont classification:

## · "The Biographie/veresordes de Muficial Publication Au" 172804;

Coombes, A.J., 2000, Trees. Dorling Kindersley Handbooks. p 162; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 1124; Davison, 1994, ; Fl. napol. 1:lxxii. 1811-1815; Harris, E & J., 1983, Field Guide to the Trees and Shrubs of Britain. Reader's Digest. p 155; Nedelcheva A., 2013, An ethnobotanical study of wild edible plants in Bulgaria. EurAsian Journal of BioSciences 7, 77-94; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 ONG, UK. http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/; 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; Schuler, S., (Ed.), 1977, Simon & Schuster's Guide to Trees. Simon & Schuster. No. 152; Wickens, G.E., 1995, Edible Nuts. FAO Non-wood forest products. FAO, Rome. p 127