Quercus michauxii Nutt., 1818
(Chêne des marécages)

Identifiants : 26624/quemic

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 28/05/2024

- ***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 ;***
- ***Synonymes : Quercus prinus L. 1753 ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : swamp chestnut oak, basket oak, cow oak, rock chestnut oak ;***
- ***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)) :***

  Graines - crues ou cuites ; un peu sucré selon certains rapports ; tandis qu'un autre dit qu'il contient des tanins amers ; la graine est assez grosse, jusqu'à 4 cm de long et 25 mm de large ; elle peut être séchée, moulue en poudre et utilisée comme épaississant dans les ragoûts, etc. ou mélangée avec des céréales pour faire du pain[{{{5(+)] ; 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)].

  Détails :

  Partie(s) comestible(s)[{{{0(+x)] : graines, noix[{{{0(+x)].

  Utilisation(s)/usage(s)[{{{0(+x)] culinaire(s) :

  -les glands sont doux et peuvent être consommés crus sans avoir été bouillis[{{{0(+x)].

  Les glands sont sucrés et peuvent être consommés crus sans bouillir

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

- ***Note médicinale : *****

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

De gauche à droite :

Par Lounsberry, A., Rowan, E., guide to the trees (1900) t. 154, via plantillustrations
Par Audubon, J.J., Birds of America [double elephant folio edition] (1826-1838) t. 131, via plantillustrations

- ***Autres infos :***

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Distribution :***

    C'est une plante tempérée. Il pousse dans les sites humides et les loams sableux bien drainés. Dans les régions du SE des États-Unis, il pousse jusqu'à 300 m d'altitude. Il convient à la zone de rusticité 6[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : It is a temperate plant. It grows in moist sites and well-drained sandy loams. It SE regions of the USA it grows up to 300 m altitude. It suits hardiness zone 6[{{{0(+x)].

  - ***Localisation :***

    Amérique du Nord, USA[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : North America, USA[{{{0(+x)].

  - ***Notes :***

    Il existe environ 600 espèces de Quercus[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    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_michauxii ***;***

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-173929 ***;***

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

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

    Glowinski, L., 1999, The Complete Book of Fruit Growing in Australia. Lothian. p 136 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 546 ; Jackes, D. A., 2007, Edible Forest Gardens ; Little, E.L., 1980, National Audubon Society Field Guide to North American Trees. Alfred A. Knopf. p 398 ; Plants For A Future

database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; Saunders, C.F., 1948, Edible and Useful Wild Plants. Dover. New York. p 68