Alnus rubra Bong., 1833
(Aulne rouge)

Identifiants : 1761/alnrub

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 23/04/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Rosidées ;***
    - ***Clade : Fabidées ;***
    - ***Ordre : Fagales ;***
    - ***Famille : Betulaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Fagales ;***
    - ***Famille : Betulaceae ;***
    - ***Genre : Alnus ;***
- ***Synonymes : Alnus oregona Nutt ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Oregon alder, red alder , ontano rosso (it), rödal (sv) ;***

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

Bois - arôme, écorce, bourgeons, chatons. Le bois est utilisé pour fumer le poisson, car il donne une saveur. Il est également utilisé dans les restaurant grills{{{5(+)}.

Le tissu (la couche) de cambium visqueux entre le bois et l'écorce est mangé ; il peut aussi être séché et stocké.

Les bourgeons et les jeunes chatons sont comestibles mais pas savoureux ; ils sont riches en protéines{{{0(+x)}.

Le bois est utilisé pour fumer le poisson car il donne une saveur. Il est également utilisé dans les grillades au restaurant. Le tissu visqueux de cambium entre le bois et l'écorce est mangé. Il peut également être séché et stocké. Les bourgeons et les jeunes chatons sont comestibles mais pas savoureux. Ils sont riches en protéines

Partie testée : bois - saveur{{{0(+x)} (traduction automatique)
Original : Wood - flavour{{{0(+x)}

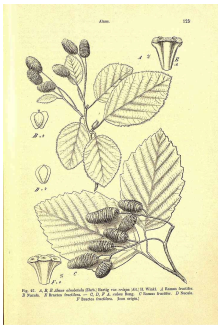
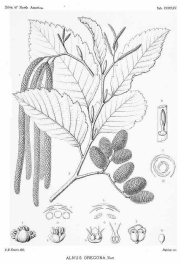
Taux d'humidité	*Énergie (kj)*	*Énergie (kcal)*	*Protéines (g)*	*Pro-vitamines A (µg)*	*Vitamines C (mg)*	*Fer (mg)*	*Zinc (mg)*
	0	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*

(1*)ATTENTION : l'écorce interne fraîchement récoltée est émétique, mais est saine une fois qu'elle a été séchée.(1*)ATTENTION : l'écorce interne fraîchement récoltée est émétique, mais est saine une fois qu'elle a été

séchée[{{{5(+)}]*.*

- ***Note médicinale : ****

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

De gauche à droite :

Par Lucief.illustratrice, via www.luciefillustratrice.com
Par Engler, H.G.A., Pflanzenreich (1900-1968) Pflanzenr. vol. 61 (1904), via plantillustrations
Par Sargent, C.S., Silva of North America (1891-1902) Silva vol. 9 (1896), via plantillustrations

- ***Autres infos :***

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Distribution :***

    C'est une plante tempérée. Il est originaire d'Amérique du Nord. Il peut tolérer un gel raisonnable. Il pousse souvent dans les plaines inondables et le long des ruisseaux. Il peut pousser dans des sols humides. Il ne tolère pas l'ombre. Il convient aux zones de rusticité 4-9. Arboretum Tasmania*[{{{0(+x) (traduction automatique)}]*.

    Original : It is a temperate plant. It is native to North America. It can tolerate reasonable frost. It often grows on flood plains and along streams. It can grow in wet soils. It cannot tolerate shade. It suits hardiness zones 4-9. Arboretum Tasmania*[{{{0(+x)}]*.

  - ***Localisation :***

    Alaska, Australie, Grande-Bretagne, Canada, Amérique du Nord *, Tasmanie, USA*[{{{0(+x) (traduction automatique)}]*.

    Original : Alaska, Australia, Britain, Canada, North America*, Tasmania, USA*[{{{0(+x)}]*.

  - ***Notes :***

    Il existe de 25 à 35 espèces d'Alnus*[{{{0(+x) (traduction automatique)}]*.

    Original : There are 25-35 Alnus species*[{{{0(+x)}]*.

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

  - *[5]****"Plants For a Future" (en anglais) :*** 5https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Alnus+rubra ***;***

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-6584 ***;***
  - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=105118 ***;***

    dont livres et bases de données : *[0]****"Food Plants International" (en anglais), 76Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, page 65, par A. Paillieux et D. Bois) ;***

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

Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database."http://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb.(ACEDB version 4.0 - data version July 1994) (As Alnus oregona) ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 67 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 99 ; Coombes, A.J., 2000, Trees. Dorling Kindersley Handbooks. p 117 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 132 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs. Random House, Australia. p 88 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 49 ; Farrar, J.L., 1995, Trees of the Northern United States and Canada. Iowa State University press/Ames p 298 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007, Flowering Plant Families of the World. Royal Botanical Gardens, Kew. p 61 ; 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 35 ; MacKinnon, A., et al, 2009, Edible & Medicinal Plants of Canada. Lone Pine. p 54 ; Mem. Acad. Imp. Sci. St.-Petersbourg, Ser. 6, Sci. Math. 2(2):162. 1832 ; Slocum, P.D. & Robinson, P., 1999, Water Gardening. Water Lilies and Lotuses. Timber Press. p 107 ; Turner, N., 1995, Food Plants of Coastal First Peoples. Royal BC Museum Handbook p 64 ; Young, J., (Ed.), 2001, Botanica's Pocket Trees and Shrubs. Random House. p 86