

# Fagus sylvatica L., 1753 (Hêtre commun)

Identifiants : 1614/fagsyl

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))  
Dernière modification le 26/09/2020

- Classification/taxinomie :
  - Famille : Fagaceae ;
  - Nom complet : Fagus sylvatica subsp. sylvatica ;
- Synonymes français : hêtre, fayard, faines (fruits), arbre de mai ;
- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : , beech, European beech, English beech ;



- Note : \*\*\*
- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Feuille (jeunes et fraîches ; crues $\mu$ 1 $\mu$  ou cuites $\mu$ 1 $\mu$ ), fruit (crus $\mu$ 1 $\mu$ (1\*) ou cuits $\mu$ 1 $\mu$  ; dont extrait (huile) $\mu$ 1 $\mu$  ; dont graines (germes $\mu$ 1 $\mu$ ) et aubier (=écorce interne ; cru (copeaux) $\mu$ 1 $\mu$  / cuit $\mu$ 1 $\mu$  et/ou aromatisant $\mu$ 1 $\mu$ )(2\*) comestibles. ;

Cambium (seconde écorce) comestible. La sciure a été quelquefois ajoutée à la farine pour faire du pain $\mu$ 27(+x) $\mu$ . Noix, graines, feuilles, graines - huile, sciure - aromate. Les noyaux  $\mu$ 0(+x) $\mu$ /graines $\mu$ 27(+x) $\mu$  des noix $\mu$ 0(+x) $\mu$  sont consommés $\mu$ 0(+x) $\mu$ ,27(+x) $\mu$  localement crus $\mu$ 0(+x) $\mu$ ,27(+x) $\mu$  ou cuits ou grillés, dans ce dernier cas comme succédané du café $\mu$ 27(+x) $\mu$ , ou encore $\mu$ 0(+x) $\mu$  grillés et salés $\mu$ 0(+x) $\mu$ .

Le noyau produit une huile bonne pour la cuisson des aliments. L'huile est aussi utilisée pour les salades $\mu$ 0(+x) $\mu$ . Les jeunes feuilles sont $\mu$ 0(+x) $\mu$ ,27(+x) $\mu$  consommées $\mu$ 0(+x) $\mu$ /consommables $\mu$ 27(+x) $\mu$  crues en salade $\mu$ 0(+x) $\mu$  ou comme légume $\mu$ 0(+x) $\mu$  (ex. : potherbe $\mu$ 0(+x) $\mu$ ) ; elles sont également utilisées dans les liqueurs. Le bois est utilisé pour le vieillissement des bières et jambons fumés $\mu$ 0(+x) $\mu$  ;



Précautions à prendre :

**ATTENTION** : (1\*) les fruits (faines), consommés frais, et en excès, sont indigestes $\mu$ 27(+x) $\mu$  ; la membrane entourant la graine est dotée d'une certaine toxicité $\mu$ 27(+x) $\mu$ . (2\*) Il est fortement recommandé de prélever uniquement l'écorce interne sur les arbres déjà abattus, car prélever celle-ci directement sur un hêtre vivant entraîne automatiquement (peut entrainer/causer/engendrer/provoquer?) la mort de celui-ci $\mu$ 0(+x) $\mu$ .

- Catégories : pscf, aromate, limonade, liqueurs, salade, pl, légume?, tabac, marinade, mev, café, lc, ht, nouille, vf, vinaigre, gg1, pcg, pch ;
- Arôme et/ou texture : proche de l'amande (fruits), charbon, délicat et assez sec (graines germées), oseille (feuilles)1 ;
- Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):

• Liens, sources et/ou références :

dont classification :

- ["The Plant List" \(en anglais\)](#) ;
- ["GRIN" \(en anglais\)](#) ;
- [INPI \(recherche en anglais\)](#) ;

dont Google (recherche de/pour) "*Fagus sylvatica*" : [pages](#), [images](#) / "*Hêtre commun*" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais), 1Plantes sauvages comestibles (livre pages 51 et 52, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 135, par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 219 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 55 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 433 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 212 ; Coombes, A.J., 2000, *Trees*. Dorling Kindersley Handbooks. p 152 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 596 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, *Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs*. Random House, Australia. p 322 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 115 ; Flowerdew, B., 2000, *Complete Fruit Book*. Kyle Cathie Ltd., London. p ; Glowinski, L., 1999, *The Complete Book of Fruit Growing in Australia*. Lothian. p 137 ; Gouldstone, S., 1978, *Australian and New Zealand Guide to food bearing plants*. Books for Pleasure. p 44 ; Gouldstone, S., 1983, *Growing your own Food-bearing Plants in Australia*. Macmillan p 135 ; Harris, E & J., 1983, *Field Guide to the Trees and Shrubs of Britain*. Reader's Digest. p 72 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 305 ; Joyce, D., 1998, *The Garden Plant Selector*. Ryland, Peters and Small. p 111 ; Little, E.L., 1980, *National Audubon Society Field Guide to North American Trees*. Alfred A. Knopf. p 381 ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, *Shrubs and Trees for Australian gardens*. Lothian. p 55 ; Lyle, S., 2006, *Discovering fruit and nuts*. Land Links. p 201 ; Mabey, R., 1973, *Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain*, Collins. p 33, 83 ; Menendez-Baceta, G., et al, 2012, *Wild edible plants traditionally gathered in Gorbeialdea (Biscay, Basque Country) Genetic Resources and Crop Evolution* 59:1329-1347 ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World*. Horticultural Books. Florida p 17 ; Michael, P., 2007, *Edible Wild Plants and Herbs*. Grub Street. London. p 19 ; Morley, B. & Everard, B., 1970, *Wild Flowers of the World*. Ebury press. Plate 12 ; Paoletti, M.G., Dreon, A.L., and Lorenzoni, G.G., 1995, *Pistic, Traditional Food from Western Friuli, NE Italy*. *Economic Botany* 49(1) pp 26-30 ; 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/> ; *Plants of Haiti Smithsonian Institute* [http://botany.si.edu/antilles/West Indies](http://botany.si.edu/antilles/West%20Indies) ; 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 ; Ryan, S., 2008, *Dicksonia. Rare Plants Manual*. Hyland House. p 26 ; Schuler, S., (Ed.), 1977, *Simon & Schuster's Guide to Trees*. Simon & Schuster. No. 110 ; Sfikas, G., 1984, *Trees and shrubs of Greece. Efstathiadis Group*. Athens. p 156 ; Sp. pl. 2:998. 1753 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 153 ; Wickens, G.E., 1995, *Edible Nuts*. FAO Non-wood forest products. FAO, Rome. p 125 ; Young, J., (Ed.), 2001, *Botanica's Pocket Trees and Shrubs*. Random House. p 377