

Gaultheria procumbens L., 1753 (Gaulthérie couchée)

Identifiants : 1696/gaupro

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 24/09/2020

- Classification/taxinomie :
 - Famille : Ericaceae ;
- Synonymes : *Brossaea procumbens* (L.) Kuntze 1891 ;
- Synonymes français : thé du Canada, thé des bois, plante aux bonbons, pomme de terre, palommier, thé de Terre-Neuve, thé de montagne, gaulthérie du Canada ;
- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : , niedere Scheinbeere (de) ;
- Rusticité (résistance face au froid/gel) : {{{-15 (-20)} ;



- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Feuille (feuilles μ 0(5(+),+x),27(+x) μ [base boissons/brevages μ {{{(dp*) μ : tisanes μ 0(5(+),+x) μ {succédané de thé μ {{{27(+x) μ }}}}] ; jeunes feuilles μ {{{0(5(+),+x) μ crues μ 5(+) μ [nourriture/aliment et/ou assaisonnement μ {{{(dp*) μ {en salade μ {{{0(+x) μ }}}}] ; et extrait μ 0(+x) μ feuilles μ 0(+x) μ {huile μ 0(5(+),+x) μ essentielle} [assaisonnement {arôme} μ {{{(dp*) μ }}] et fruit μ 0(+x) μ (fruits μ 5(+),27(+x) μ {baies μ 0(+x) μ : chair/pulpe, peau et graines μ {{{(dp*) μ [nourriture/aliment et/ou assaisonnement μ {{{(dp*) μ : crues ou cuites μ {{{(-~0(+x),{{{5(+),{{{27(+x) μ }}}}} comestibles μ 0(5(+),+x) μ .(1*) ;

Les feuilles sont utilisées pour faire du thé μ {{{0(+x),{{{~27(+x) μ (succédané local μ {{{27(+x) μ }}}} ; un thé fort peut être faite par la première fermentation des feuilles rouge vif μ {{{5(+) μ ; les jeunes feuilles μ {{{0(5(+),+x) μ peuvent être ajoutées aux salades μ {{{0(+x) μ ou grignotées au bord des chemins ; agréable lorsqu'elles sont utilisées très jeunes, elle sont plutôt considérée comme sèches et poudreuses selon "PFAF" μ {{{(-~5(+) μ ; feuilles également cuites (ex. : comme potherbe) ? (qp*).

Les baies peuvent être ajoutées aux salades μ {{{0(+x) μ également μ (dp*) μ ; les 2 sont épicées μ {{{(-~0(+x)(dp*) μ . Les fruits μ {{{27(+x) μ (baies μ 0(+x) μ) sont consommées, localement, crues ou μ {{{27(+x) μ cuites et utilisées dans les tartes μ {{{0(5(+),+x),{{{~27(+x) μ et confitures μ {{{0(5(+),+x) μ ; la saveur est soit considérée comme agréable mais fade/insipide, soit décrite comme épicée et proche du goût du Germolene (une gamme d'antiseptique des Etats-Unis) rappelant la salle d'attente d'un hôpital ; meilleur après une gelée, le fruit reste sur la plante jusqu'au printemps lorsqu'il n'est pas mangé par les oiseaux, etc... ; il mesure jusqu'à 15mm de diamètre μ {{{(-~5(+) μ .

L'huile μ {{{0(+x) μ (huile de Wintergreen ou huile de Gaulthérie μ {{{5(+) μ) est extraite μ {{{0(+x) μ (distillée μ 5(+) μ) des feuilles et utilisée pour aromatiser les aliments μ {{{0(+x) μ (bière, bonbons, chewing-gums, etc... μ {{{5(+) μ). La peau et les graines des fruits sont-elles également réellement comestibles et consommables ? (qp*).(1*) ;



Précautions à prendre :

(1*)ATTENTION μ 0(+x) μ : le salicylate de méthyle μ <0(+x) μ , que l'on trouve majoritairement dans μ <(dp*) μ , voir lien "PFAF" ("5"), pour plus d'informations μ <(dp*) μ .

- Nombre de graines au gramme : 2000 ;
- Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):

• Liens, sources et/ou références :

- ["Plants For a Future" \(en anglais\)](#) et sa traduction [Plantes d'Avenir](#) ;
- **Wikipedia** :
 - https://fr.wikipedia.org/wiki/Gaulth%C3%A9rie_couch%C3%A9e (en français) ;
 - https://en.wikipedia.org/wiki/Gaultheria_procumbens (source en anglais) ;
- **Tela Botanica** : https://www.tela-botanica.org/page:eflore_bdtfx?referentiel=bdtdfx&niveau=2&module=fiche&action=fiche&num_nom=29442 ;

dont classification :

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

dont Google (recherche de/pour) "Gaultheria procumbens" : [pages](#), [images](#) / **"Gaulthérie couchée" :** [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 145, par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 233 ; Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodp*", 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 458 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 221 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 626 ; Duke, J.A., 1992, *Handbook of Edible Weeds*. CRC Press. p 102 ; Elias, T.S. & Dykeman P.A., 1990, *Edible Wild Plants. A North American Field guide*. Sterling, New York p 150 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, *Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs*. Random House, Australia. p 344 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 96 ; Flowerdew, B., 2000, *Complete Fruit Book*. Kyle Cathie Ltd., London. p 189 ; Glowinski, L., 1999, *The Complete Book of Fruit Growing in Australia*. Lothian. p 180 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 325 ; Jackes, D. A., *Edible Forest Gardens* ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1883 ; Lyle, S., 2006, *Discovering fruit and nuts*. Land Links. p 220 ; MacKinnon, A., et al, 2009, *Edible & Medicinal Plants of Canada*. Lone Pine. p 118 ; Moerman, D. F., 2010, *Native American Ethnobotany*. Timber Press. p 243 ; *Plants for a Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Saunders, C.F., 1948, *Edible and Useful Wild Plants*. Dover. New York. p 102, 147, 165 ; Self, M., 199, *Phoenix Seeds catalogue*. p 17 ; Slocum, P.D. & Robinson, P., 1999, *Water Gardening. Water Lilies and Lotuses*. Timber Press. p 119 ; Sp. pl. 1:395. 1753 ; www.desert-tropicals.com