

# ***Juglans nigra L., 1753*** **(Noyer d'amérique)**

**Identifiants : 17295/jugnig**

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

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze**

**Dernière modification le 20/04/2024**

- **Classification phylogénétique :**

- **Clade : Angiospermes ;**
- **Clade : Dicotylédones vraies ;**
- **Clade : Rosidées ;**
- **Clade : Fabidées ;**
- **Ordre : Fagales ;**
- **Famille : Juglandaceae ;**

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **Classe : Magnoliopsida ;**
- **Ordre : Juglandales ;**
- **Famille : Juglandaceae ;**
- **Genre : Juglans ;**

- **Synonymes : *Wallia nigra* (L.) Alef ;**

- **Synonymes français : noyer noir, noyer noir d'Amérique, noix d'Amérique ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : black walnut, Eastern black walnut , schwarze Walnuß (de), Schwarznuß (de), nogueira-preta (pt), nogal (es), nogal negro (es), svart valnöt (sv) ;**

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) : -25°C ;**



- **Note comestibilité : \*\*\***

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

**Fruit (graines<sup>0(+x),27(+x)</sup> {noix}<sup>0(+x)</sup> : cerneaux [nourriture/aliment et/ou assaisonnement {aromatiseant recettes/préparations sucrées}<sup>(((dp\*)(0(+x)))</sup> : crues<sup>0(+x)</sup> ou cuites<sup>(((dp\*)(0(+x),27(+x)))</sup>] ; et extrait<sup>((dp\*))</sup> graines : huile [assaisonnement]<sup>(((0(+x)))</sup> et tronc (extrait<sup>((dp\*))</sup> : sève<sup>0(+x)</sup> cuite {bouillie} [nourriture/aliment<sup>(((0(+x)))</sup> {sucre et sirop<sup>(((0(+x)))</sup>} comestibles<sup>0(+x)</sup>.**

**Détails :**

**Noix, graines, graines - huile, sève - sirop<sup>(((0(+x)))</sup>. Graines<sup>27(+x)</sup> (noyaux<sup>0(+x)</sup>) consommées crues ou en confiserie<sup>0(+x),((27(+x)))</sup> ; elles sont utilisées dans les pâtisseries, glaces, gâteaux, tartes et muffins, pour aromatiser.**

**L'huile et le reste des graines est utilisé pour aromatiser le pain et d'autres aliments.**

**Les sève sucrée peut être transformée en sirop ou en sucre<sup>(((0(+x)))</sup>.**

**Les noyaux sont utilisés pour l'aromatisation. Ils sont utilisés dans les pâtisseries, les confiseries, les glaces, les gâteaux, les tartes et les muffins. Les graines yiled et l'huile utilisée pour aromatiser le pain et d'autres aliments. La sève sucrée peut être transformée en sirop ou en sucre**

**Partie testée : noix<sup>(((0(+x)))</sup> (traduction automatique)**

**Original : Nuts<sup>(((0(+x)))</sup>**

| Taux d'humidité | Énergie (kJ) | Énergie (kcal) | Protéines (g) | Pro-vitamines A (µg) | Vitamines C (mg) | Fer (mg) | Zinc (mg) |
|-----------------|--------------|----------------|---------------|----------------------|------------------|----------|-----------|
| 4.4             | 2540         | 608            | 24.4          | 30                   | 3.2              | 3.1      | 3.4       |



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

- Note médicinale : \*\*\*

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



*The North American sylva (vol. 1: t. 30, 1865) [P.J. Redouté], via plantillustrations.org*

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Distribution :

*C'est une plante tempérée. Il est originaire de C. & E. États-Unis. Il préfère les sols fertiles profonds et bien drainés. Il ne tolère pas l'ombre. Il convient aux zones de rusticité 4-10. Arboretum Tasmania<sup>{}{{(0(+x))}}</sup> (traduction automatique)*

*Original : It is a temperate plant. It is native to C. & E. United States. It prefers deep, well-drained fertile soils. It cannot tolerate shade. It suits hardiness zones 4-10. Arboretum Tasmania<sup>{}{{(0(+x))}}</sup>.*

- Localisation :

*Australie, Azerbaïdjan, Grande-Bretagne, Canada, Caucase, Danemark, Europe, Amérique du Nord, Roumanie, Slovénie, Tasmanie, USA<sup>{}{{(0(+x))}}</sup> (traduction automatique).*

*Original : Australia, Azerbaijan, Britain, Canada, Caucasus, Denmark, Europe, North America, Romania, Slovenia, Tasmania, USA<sup>{}{{(0(+x))}}</sup>.*

- Notes :

*Il existe environ 30 espèces de Juglans. Toutes les espèces portent des noix comestibles<sup>{}{{(0(+x))}}</sup> (traduction automatique).*

*Original : There are about 30 Juglans species. All species bear edible nuts<sup>{}{{(0(+x))}}</sup>.*

- Liens, sources et/ou références :

- *Tela Botanica* : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-36331> ;
- *Wikipedia* :
  - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Noyer\\_noir\\_\(en\\_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Noyer_noir_(en_français)) ;

- <sup>5</sup>"*Plants For a Future*" (en anglais) : [https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Juglans\\_nigra](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Juglans_nigra) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2331834](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2331834) ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=20762> ;

dont livres et bases de données : <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 166, par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références de <sup>0</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

*Allen, A., Growing Nuts in Australia. Night Owl Publishers. p 37 ; Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database." <https://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb>. (ACEDB version 4.0 - data version July 1994) ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 596 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 573 ; Brouk, B., 1975, Plants Consumed by Man. Academic Press, London. p 225 ; Coombes, A.J., 2000, Trees. Dorling Kindersley Handbooks. p 184 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 769 ; Elias, T.S. & Dykeman P.A., 1990, Edible Wild Plants. A North American Field guide. Sterling, New York p 244 ; Esperanca, M. J., 1988. Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses. Vol. 1. p 126 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs. Random House, Australia. p 408 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 124 ; Farrar, J.L., 1995, Trees of the Northern United States and Canada. Iowa State University press/Ames p 200 ; Flowerdew, B., 2000, Complete Fruit Book. Kyle Cathie Ltd., London. p 196 ; Glowinski, L., 1999, The Complete Book of Fruit Growing in Australia. Lothian. p 92 ; Gouldstone, S., 1978, Australian and New Zealand Guide to food bearing plants. Books for Pleasure. p 57 ; Gouldstone, S., 1983, Growing your own Food-bearing Plants in Australia. Macmillan p 156 ; Grandtner, M. M., 2008, World Dictionary of Trees. Wood and Forest Science Department. Laval University, Quebec, Qc Canada. (Internet database <https://www.wdt.qc.ca>) ; Harris, E & J., 1983, Field Guide to the Trees and Shrubs of Britain. Reader's Digest. p 167 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 362 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 174 ; Jackes, D. A., Edible Forest Gardens ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1876 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, Handbook of Economic Plants of Australia, CSIRO. p 141 ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, Shrubs and Trees for Australian gardens. Lothian. p 57 ; Lyle, S., 2006, Discovering fruit and nuts. Land Links. p 252 ; MacKinnon, A., et al, 2009, Edible & Medicinal Plants of Canada. Lone Pine. p 63 ; Menninger, E.A., 1977, Edible Nuts of the World. Horticultural Books. Florida p 8 ; Moerman, D. F., 2010, Native American Ethnobotany. Timber Press. p 280 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Seidemann J., 2005, World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy. Springer. p 188 ; Self, M., 199, Phoenix Seeds catalogue. p 17 ; Smith, P.M., 1979, Walnut, in Simmonds, N.W., (ed), Crop Plant Evolution. Longmans. London. p 310 ; Sp. pl. 2:997. 1753 ; USDA, ARS, National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN). [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: [www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl](http://www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl) (10 April 2000) ; van Wyk, B., 2005, Food Plants of the World. An illustrated guide. Timber press. p 219 ; Wickens, G.E., 1995, Edible Nuts. FAO Non-wood forest products. FAO, Rome. p 137*