

Juglans regia L., 1753 (Noyer commun)

Identifiants : 1911/jugreg

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 22/09/2020

- Classification/taxinomie :

- Famille : Juglandaceae ;

- Synonymes français : noyer royal, noyer, calottier, écalonnier, gojeutier, cerneau, goguier, noguier, noix, noyer de Perse, calottier, cerneau {noix décortiquée} ;
- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : walnut, Carpathian walnut, English walnut, Madeira walnut, Persian walnut, hu tao (cn transcrit), echte Walnuß (de), nogueira-comum (pt), nogueira-européia (pt,br), nogal común (es), nogal europeo (es), nogal inglés (es), valnöt (sv) ;
- Rusticité (résistance face au froid/gel) : {{{-15 ;



- Note : ****

- Note perso : *****

- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Feuille (tisanes (mixtes)1)μ, sève (cuite (sirop)1)(1*) et fruit (mûrs : cerneaux (=graine sans coque) crus1/cuits1 et/ou aromatisants1, dont extrait (huile)1 ; ou immatures (moux) : dont brou (=écale verte)(vin)1 ou entiers (confits)1) comestibles. ;

Noix, semences, aromatisant, fruit, épice, huile, sèveμ{{{0(+x)μ.

Grainesμ(27(+x)μ (noyaux des noixμ{{{0(+x)μ consommées cruesμ{{{0(+x),{{{27(+x)μ, cuitesμ0(+x)μ ou confitesμ27(+x)μ ; elles sont utilisées dans les gâteaux, sauces à la crème glacée, les soupes, etc...μ{{{0(+x)μ ; la noix est également utilisée pour fabriquer un lait végétalμ{{{(dp*)μ.

Le jeune fruit vertμ{{{0(+x),{{{~-27(+x)μ peut être picklé (mariné) dans du vinaigre et mangé ; ils peuvent également être transformés en confitures, conserves μ{{{0(+x)μ ouμ(dp*)μ utilisés à la fabrication du "vin de noix", par macération dans du vinμ{{{27(+x)μ.

L'huile est extraite du fruit ; le reste peut être utilisé dans le painμ{{{0(+x)μ.

Les arbres donnent une sèveμ{{{0(+x),27(+x)μ sucrée transformée en sirop ou en sucreμ{{{0(+x),{{{~-27(+x)μ, par ébullitionμ{{{27(+x)μ. ;



Précautions à prendre :

(1*)Il est recommandé de prélever la sève en quantités modérées pour ne pas nuire à la santé (et, pire, la survie) de l'arbre.1

- Autres infos : Plante cultivée depuis l'antiquitéμ<27(+x)μ. ;
- Catégories : pscf, pcg, pch ;
- Nombre de graines au gramme : 0,09/0,15 ;
- Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):



Par Koehler F.E. (*Medizinal Pflanzen*, vol. 1: t. 4, 1887), via plantillustrations.org

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

- ["Plants For a Future" \(en anglais\)](#) et sa traduction [Plantes d'Avenir](#) ;
- **Wikipedia :**
 - https://fr.wikipedia.org/wiki/Noyer_commun (en français) ;
 - https://de.wikipedia.org/wiki/Echte_Walnuss (source en allemand) ;
 - https://en.wikipedia.org/wiki/Juglans_regia (source en anglais) ;
- **Tela Botanica :** <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-36333> ;

dont classification :

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

dont Google (recherche de/pour) "Juglans regia" : [pages](#), [images](#) / **"Noyer commun" :** [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais), 1Plantes sauvages comestibles (livre page 166, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 166, par Louis Bubenicek) ;