

Maclura pomifera (Raf.) C.K.Schneid., 1906 (Oranger des Osages)

Identifiants : 2113/macpom

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

- Classification/taxinomie :
 - Famille : Moraceae ;
- Synonymes : *Maclura aurantiaca* Nutt. 1818 ;
- Synonymes français : bois d'arc, maclure, orange des Osages, maclure épineux ;
- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : bow-wood (bow wood, bowwood), hedge-apple (hedge apple), osage-orange (osage orange), bodark , Osagedorn (de), laranja-osage (pt,br), pau-d'arco (pt,br), machura (es), madera de arco (es), naranjo de los osages (es), naranjo de Luisiana (es), naranjo de Osage (es), citrusmullbär (sv), gelso dei tintori (it), maclura (it), maclura pomifera (it), maclura tinctorial (es), moro degli Osagi (it) ;
- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -25°C (premiers dégâts/dommages dès -20°C) ;



0μ, pulpe séchée : huileμ<0

- Note : *
- Note perso : *?
- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Fruitμ0(+x)μ (grainesμ26(+))μ [nourriture/alimentμ{{{(dp*)26(+x))μ} : crues ouμ{{{26(+x)μ} cuitesμ(dp*)(26(+x))μ} {grilléesμ26(+x)μ}]; et extraitμ(dp*)(0(+x))μ pulpe séchée : huileμ{{{0(+x)μ} raffinéμ(dp*)(0(+x))μ} partiellement/modérémentμ{{{(dp*)μ} comestibleμ0(+x)μ.(1*) ;

Partie(s) comestible(s)μ{{{0(+x)μ} : Fruit - huile, PRUDENCEμ{{{0(+x)μ}, grainesμ26(+))μ.

Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)μ{{{0(+x)μ},{{{5(+))μ} :

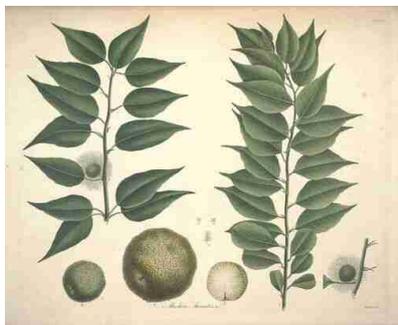
- un rapport suggère que le fruit est comestible, mais c'est sûrement une erreur - bien que très grand, le fruit est âpre, dur, sec et astringent ; le fruit contient cependant un anti-oxydant qui peut être utilisé comme conservateur alimentaire, en particulier pour les huiles ; la pulpe du fruit séchée contient une huile grasse qui est comestible après purificationμ{{{0(+x)μ}
- le bois de coeur et la racine fournissent un antibiotique non-toxique qui est utile comme conservateur alimentaireμ{{{0(+x)μ}.
- graines crues ou grillées ; le goût des graines est un peu comme celui des graines de tournesol crues/brutes ; pour séparer les graines comestibles du fruits mûr, mettre le fruit dans un seau d'eau et attendre jusqu'à ce que le fruit soit doux, puis séparer les grainesμ{{{26(+x)μ}.(1*) ;



Précautions à prendre :

(1*)ATTENTIONμ0(+x)μ : la sève laiteuse peut causer une dermatite chez certaines personnes ; un extrait et le jus du fruit sont toxiques, bien qu'une infusion aqueuse à 10% et l'extrait dilué à 1:1 ne sont pas toxiquesμ<5(+))μ ; il ne devrait être utilisé qu'avec le plus grand soin et un traitement/processus (préparation/transformation) correct(e)/approprié(e)μ<0(+x)μ.

- Catégories : pscf ;
- Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):



Par Lambert A.B. (Description of the genus Pinus and some other remarkable plants, 2nd ed., vol. 2(Appendix): t. 12, 1890), 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/Oranger_des_Osages (en français) ;
 - https://en.wikipedia.org/wiki/Maclura_pomifera (source en anglais) ;
 - <https://de.wikipedia.org/wiki/Milchorangenbaum> (source en anglais) ;
- ~~Centre of the GREAT PLAINS NATURE CENTER~~ (en anglais) <https://www.gpnc.org/osage.htm> :: GardenBreizh <https://gardenbreizh.org/modules/gbdb/plante-1193-maclura-pomifera.html> :: Jardin L'Encyclopédie https://nature.jardin.free.fr/arbres/nmauric_maclura_pomifera.htm :: Les Arbres <https://www.lesarbres.fr/osages.html>
- GPNC ("GREAT PLAINS NATURE CENTER", en anglais) : <https://www.gpnc.org/osage.htm> ;
- GardenBreizh : <https://gardenbreizh.org/modules/gbdb/plante-1193-maclura-pomifera.html> ;
- Jardin L'Encyclopédie : https://nature.jardin.free.fr/arbres/nmauric_maclura_pomifera.htm ;
- Les Arbres : <https://www.lesarbres.fr/osages.html> ;
- ²⁶"Eat The Weeds and other things too" (en anglais) : <https://www.eattheweeds.com/maclura-pomifera-the-edible-inedible-2/> ;

dont classification :

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

dont Google (recherche de/pour) "Maclura pomifera" : [pages](#), [images](#) | "Oranger des Osages" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 183 [Maclura aurantiaca Nutt.], par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ambasta S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 61 ; Clopton, J. R. et al, 1949, *Osage Orange - A Potential Source of Edible Oil and other Industrial Raw materials*. *The Journal of the American Oil Chemists' Society*. p 470-472 ; Coombes, A.J., 2000, *Trees*. Dorling Kindersley Handbooks. p 220 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 849 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, *Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs*. Random House, Australia. p 453 (Said to be like inedible oranges) ; Farrar, J.L., 1995, *Trees of the Northern United States and Canada*. Iowa State University press/Ames p 408 (Fruit listed as not edible) ; Flora of Pakistan. www.eFloras.org ; Grandtner, M. M., 2008, *World Dictionary of Trees*. Wood and Forest Science Department. Laval University, Quebec, Qc Canada. (Internet database <http://www.wdt.qc.ca>) ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 188 ; III. *Handb. Laubholz*. 1:806. 1906 ; Little, E.L., 1980, *National Audubon Society Field Guide to North American Trees*. Alfred A. Knopf. p 429 ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, *Shrubs and Trees for Australian gardens*. Lothian. p 59 ; Ryan, S., 2008, *Dicksonia. Rare Plants Manual*. Hyland House. p 38 ; Schuler, S., (Ed.), 1977, *Simon & Schuster's Guide to Trees*. Simon & Schuster. No. 134 (As Maclura ponifera) (Fruit listed as not edible)