

***Picea mariana* (Mill.) Britton et al., 1888**

Identifiants : 24275/picmar

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : *Plantae* ;
- Sous-règne : *Tracheobionta* ;
- Division : *Coniferophyta* ;
- Classe : *Pinopsida* ;
- Ordre : *Pinales* ;
- Famille : *Pinaceae* ;
- Genre : *Picea* ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** *black spruce, bog spruce, swamp spruce, Schwarz-Fichte (Schwarzfichte) (de), picea mariana (it), svartgran (sv)* ;



- **Note comestibilité : ****

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

Partie(s) comestible(s)^{{{(0(+x))}}} : *boisson, fleurs, gomme, écorce interne, graines, gousse/cosse, thé*^{{{(0(+x))}}}.

Utilisation(s)/usage(s)^{{{(0(+x))}}} **culinaire(s) :**

-elle a été utilisée pour produire la bière d'épinette ; la sève et les brindilles sont bouillies avec de la mélasse ou du sucre d'érable et fermentées ;

-la gomme est utilisée pour la gomme à mâcher ;

-c'est également la source d'huile d'épinette utilisée pour l'aromatisation^{{{(0(+x))}}}.

Il a été utilisé pour produire de la bière d'épinette. La sève et les brindilles sont bouillies avec de la mélasse ou du sucre d'érable et fermentées. La gomme est utilisée pour mâcher de la gomme. C'est aussi la source d'huile d'épinette utilisée pour l'aromatisation



Précautions :

néant, inconnus ou indéterminés.

- **Note médicinale : ****

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

• Liens, sources et/ou références :

◦ ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Picea_mariana ;

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2563398 ;

◦ "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=28305> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais) ;

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

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) ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 794 ; Coombes, A.J., 2000, *Trees*. Dorling Kindersley Handbooks. p 64 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1040 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 169 ; Farrar, J.L., 1995, *Trees of the Northern United States and Canada*. Iowa State University press/Ames p 106 ; 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>) ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 494 (Possibly as *Picea nigra*) ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, Florilegium. p 233 ; Little, E.L., 1980, *National Audubon Society Field Guide to North American Trees*. Alfred A. Knopf. p 284 ; Moerman, D. F., 2010, *Native American Ethnobotany*. Timber Press. p 400 ; *Plants For A Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Porsild, A.E., 1974, *Rocky Mountain Wild Flowers*. Natural History Series No. 2 National Museums of Canada. p 36 ; Prelim. cat. 71. 1888 ; MacKinnon, A., et al, 2009, *Edible & Medicinal Plants of Canada*. Lone Pine. p 30