

Gevuina avellana Molina, 1782 (Avellano)

Identifiants : 14834/gevave

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 06/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Ordre : Proteales ;
- Famille : Proteaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Proteales ;
- Famille : Proteaceae ;
- Genre : Gevuina ;

- Synonymes : Quadria avellana (Molina) Gaertn. f, Quadria heterophylla Ruiz & Pav, Check Bleasedalea, ;

- Synonymes français : noisetier chilien, gevuín, avelinier, noisette du Chili {fruit} ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Chilean hazel, avellano, Chilean wildnut , Avellano, Gevuin, Guevin, Guevein, Nefuen ;



- Note comestibilité : ***

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

Fruit (graines^{0(5(+),+x),27(+x)} {noix^{0(+x)}} crues^{0(5(+),+x)} ou cuites⁵⁽⁺⁾ {torréfiées^{0(5(+),+x)}} [nourriture/aliment et base boissons/brevages^{{{(dp*)}}} {substitut de café^{{{0(5(+),+x)}}}]]) comestible^{0(5(+),+x)}.

Détails :

Noix, graines^{{{0(+x)}}}. Les graines, consommées^{{{{--0(+x),{{5(+)},{{27(+x)}}} crues ou cuites^{{{{-0(+x),{{5(+)}}}, ont un goût agréable, semblable à la noisette ; c'est un aliment populaire au Chili, où il est souvent vendu sur les marchés locaux et est très recherché ; la noix contient environ 12,5% de protéines, 49,5% d'huile et 24,1% de glucides^{{{5(+)}}} ; elle produit une huile^{{{0(+x)}}} ; la graine^{{{5(+)}}} (noix^{0(+x)}) torréfiée est utilisée comme un substitut de café^{{{{0(5(+),+x)}}}. Consommation locale^{{{{-27(+x)}}}.

Les noix sont consommées crues. Ils peuvent également être torréfiés. Les noix donnent une huile. Les noix torréfiées peuvent être utilisées comme substitut de café



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

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



De gauche à droite :

Par Ruiz H., Pavon J. (Flora Peruviana, et Chilensis, Plates 1-152, vol. 1: t. 99, 1798-1802), via plantillustrations
 Par inao ~, via flickr

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

Les noix sont torréfiées et vendues sur les marchés^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : The nuts are roasted and sold in markets^{{{{0(+x)}}}}.

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée chaude. Il fait mieux dans une forêt ombragée. Il ne devrait avoir qu'un engrais artificiel limité. Il pousse naturellement dans les zones océaniques fraîches et humides. Il fait mieux dans les sols humides et bien drainés. Il a besoin d'un pH de 4,5 à 6,5. Au Chili, il passe du niveau de la mer à plus de 2000 m d'altitude. Il convient aux zones de rusticité 9-10. Jardins botaniques du mont Lofty. Arboretum Tasmania^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a warm temperate plant. It does best in a shaded woodland. It should only have limited artificial fertiliser. It grows naturally in cool, wet, oceanic areas. It does best in moist, well-drained soils. It needs a pH of 4.5-6.5. In Chile it grows from sea level to over 2,000 m above sea level. It suits hardiness zones 9-10. Mt Lofty Botanical Gardens. Arboretum Tasmania^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Argentina, Australia, Britain, Chile*, New Zealand, North America, South America, Tasmania, UK, USA^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Argentina, Australia, Britain, Chile*, New Zealand, North America, South America, Tasmania, UK, USA^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Il existe 3 espèces de Gevuina. C'est 12,5% de protéines, 49,5% d'huile et 24,1 5 glucides^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : There are 3 Gevuina species. It is 12.5% protein, 49.5% oil and 24.1 5 carbohydrate^{{{{0(+x)}}}}.

• Liens, sources et/ou références :

◦ ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : <https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Gevuina+avellana> ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2825147 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=17519> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 146, par Louis Bubenicek) ;

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

Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 469 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 638 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, *Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs*. Random House, Australia. p 346 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 188 ; Gouldstone, S., 1978, *Australian and New Zealand Guide to food bearing plants. Books for Pleasure*. p 48 ; Gouldstone, S., 1983, *Growing your own Food-bearing Plants in Australia*. Macmillan p 142 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 111 ; Lyle, S., 2006, *Discovering fruit and nuts. Land Links*. p 225 ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World*. Horticultural Books. Florida p 22 ; Moure, A., et al, 2002, *Characterisation of protein concentrates from pressed cakes of Gevuina avellana (Chilean hazelnut)*. *Food Chemistry* 78: 179-186 ; *Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK*. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Rapoport, E., H., et al, 2003, *Plantas Nativas Comestibles de la Patagonia Andina Argentino/Chilena Parte 1*, Department de Ecologi Centro Regional Universitario Briloché p 38 ; Ryan, S., 2008, *Dicksonia. Rare Plants Manual*. Hyland House. p 28 ; Sag. stor. nat. Chili 184. 1782 ; Self, M., 1999, *Phoenix Seeds catalogue*. p 10 ; Smith, N., Mori, S.A., et al, 2004, *Flowering Plants of the Neotropics*. Princeton. p 315 ; 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 (10 April 2000) ; Wickens, G.E., 1995, *Edible Nuts*. FAO Non-wood forest products. FAO, Rome. p 76, 147 ; www.chileflora.com