

Juglans cinerea L., 1759 (Noyer cendré)

Identifiants : 17281/jugcin

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 03/05/2024

- 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 : Nux cinerea (L.) M. Gomez, Waltia cinerea (L.) Alef ;

- Synonymes français : noyer blanc, noyer à beurre ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : butternut, white walnut , Butternußbaum (de), nogal ceniciento (es), grå valnöt (sv) ;



- Note comestibilité : ***

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

Fruit (graines {noix}^{{{0(+x)}}} : cerneaux [nourriture/aliment^{{{(dp*)(0(+x))}}} : crues ou cuites ; et épaississant^{{{0(+x)}}}] ; noyau/amande immature^{{{0(+x)}}} {vert(e)s} cuit(e)s ou confit(e)s^{{{(dp*)(0(+x))}}} {picklé(e)s^{0(+x)}}} ; et extrait^(dp*) graines : huile [assaisonnement]^{{{0(+x)}}} et tronc (extrait^(dp*) : sève^{μ0(+x)} cuite^(dp*) {bouillie^{0(+x)}}} [nourriture/aliment^{{{(dp*)(0(+x))}}} {sucre et sirop^{0(+x)}}} comestibles^{0(+x)}.

Détails :

Noix, graines, sève. Les noyaux des noix^{{{0(+x)}}} (graines^{27(+x)}) sont consommés^{{{0(+x),27(+x)}}} crus^{0(+x)}, localement^{27(+x)} ; ils sont utilisés dans des gâteaux, des biscuits et du pain ; ils sont également utilisés pour épaissir le porridge (bouillie).

Les graines produisent une huile utilisée pour l'assaisonnement^{{{0(+x)}}}.

Le jeune fruit immature est également parfois picklé (mariné) dans le vinaigre^{{{(dp*)(0(+x),27(+x))}}}.

La sève sucrée peut être transformée en sirop ou en sucre^{{{0(+x),{{-27(+x)}}} et ajoutée à la sève d'érable^{{{0(+x)}}}.

Les noyaux des noix sont consommés crus. Ils sont utilisés dans les gâteaux, les biscuits et le pain. Ils sont également utilisés pour épaissir la bouillie. Les graines donnent une huile utilisée pour l'assaisonnement. Les jeunes fruits sont également marinés dans du vinaigre. La sève sucrée peut être bouillie en sirop ou en sucre et ajoutée à la sève d'érable

Partie testée : noix^{{{0(+x)}}} (traduction automatique)

Original : Nuts^{{{0(+x)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
3.3	2561	613	24.9	12	3.2	4.0	3.1



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

- Note médicinale : ***

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



Par Millspaugh C.F. (Medicinal plants, vol. 2: t. 156, 1892), via plantillustrations.org

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Distribution :

C'est une plante tempérée. Il est originaire de l'est de l'Amérique du Nord. Ils pousseront dans de nombreuses conditions de sol. Ils poussent particulièrement sur des sols rocheux secs ou d'origine calcaire. Ils ne peuvent pas tolérer l'ombre. Dans les jardins botaniques de Hobart. Il convient aux zones de rusticité 4-9. Arboretum Tasmania^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. It is native to E. North America. They will grow in many soil conditions. They grow particularly on dry rocky soils or limestone origin. They cannot tolerate shade. In Hobart Botanical gardens. It suits hardiness zones 4-9. Arboretum Tasmania^{{{{0(+x)}}}}.

- Localisation :

Australie, Grande-Bretagne, Canada, Danemark, Amérique du Nord, Roumanie, Slovénie, Tasmanie, USA^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Australia, Britain, Canada, Denmark, North America, Romania, Slovenia, Tasmania, USA^{{{{0(+x)}}}}.

- Notes :

Les noix contiennent 76% de protéines. Il existe environ 30 espèces de Juglans. Toutes les espèces portent des noix comestibles^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : The nuts are 76% protein. There are about 30 Juglans species. All species bear edible nuts^{{{{0(+x)}}}}.

- Liens, sources et/ou références :

- Wikipedia :

- https://fr.wikipedia.org/wiki/Noyer_cendr%C3%A9 (en français) ;
- https://en.wikipedia.org/wiki/Juglans_cinerea (source en anglais) ;

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2331793 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=20732> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, pages 165 à 166, par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références de ⁰"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 595 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 573 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 247 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, *500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners*. Random House p 197 ; 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 247 ; Esperanca, M. J., 1988. *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 1. p 159 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, *Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs*. Random House, Australia. p 407 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 124 ; FAO, 1995, *Edible Nuts. Non Wood Forest Products 5* ; Farrar, J.L., 1995, *Trees of the Northern United States and Canada*. Iowa State University press/Ames p 198 ; 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 93 ; Gouldstone, S., 1983, *Growing your own Food-bearing Plants in Australia*. Macmillan p 136 ; 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 362 ; Jackes, D. A., *Edible Forest Gardens* ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1876 ; Little, E.L., 1980, *National Audubon Society Field Guide to North American Trees*. Alfred A. Knopf. p 356 ; Lyle, S., 2006, *Discovering fruit and nuts*. Land Links. p 255 ; 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 279 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Syst. nat. ed. 10, 2:1273. 1759 ; 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) ; 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 48, 136