

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

Identifiants : 19336/macpom

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 17/07/2024

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Fabidées ;
- Ordre : Rosales ;
- Famille : Moraceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Rosales ;
- Famille : Moraceae ;
- Genre : Maclura ;

- **Synonymes :** *Maclura aurantiaca* Nutt. 1818 ;

- **Synonymes français :** bois d'arc, maclure, orange des Osages, maclure épineux ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) 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) ;



- **Note comestibilité :** *

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

Fruit^{0(+x)} (graines²⁶⁽⁺⁾ [nourriture/aliment^{(((dp*)(26(+x)))} : crues ou^{(((26(+x)))} cuites^{(dp*)(26(+x))} {grillées^{26(+x)}}] ; et extrait^{(dp*)(0(+x))} pulpe séchée : huile^{(((0(+x)))} raffinée^{(dp*)(0(+x))}) partiellement/modérément^{(((dp*))} comestible^{0(+x)}. (1*)

Détails :

Partie(s) comestible(s)^{(((0(+x)))} : Fruit - huile, PRUDENCE^{(((0(+x)))}, graines²⁶⁽⁺⁾.

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

-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 purification^{(((0(+x)))}

-le bois de coeur et la racine fournissent un antibiotique non-toxique qui est utile comme conservateur alimentaire^{(((0(+x)))}.

- 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 graines^{{{(26(+x))}}}.(1*)

La pulpe de fruits séchés contient une huile grasse qui est comestible après purification. ATTENTION: il ne peut être utilisé qu'avec beaucoup de soin et un traitement correct



(1*)ATTENTION : 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 toxiques ; il ne devrait être utilisé qu'avec le plus grand soin et un traitement/processus (préparation/transformation) correct(e)/approprié(e).(1*)ATTENTION^{0(+x)} : 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 toxiques^{{{(5(+))}}} ; il ne devrait être utilisé qu'avec le plus grand soin et un traitement/processus (préparation/transformation) correct(e)/approprié(e)^{{{(10(+x))}}}.

- Note médicinale : **
- 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

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Distribution :

C'est une plante tempérée. Il est originaire de C. & S. États-Unis. Il poussera dans diverses conditions difficiles. Il ne tolère pas l'ombre. Il peut résister à un froid glacial et à la sécheresse. Il poussera dans des sols très alcalins. Il convient aux zones de rusticité 6-10. Jardins botaniques du mont Cootha^{{{(10(+x))}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. It is native to C. & S. United States. It will grows under a variety of difficult conditions. It is intolerant of shade. It can withstand bitter cold and drought. It will grow in very alkaline soils. It suits hardiness zones 6-10. Mt Cootha Botanical Gardens^{{{(10(+x))}}}.

- Localisation :

*Asie, Australie, Chine, Inde, Iran, Irak, Italie, Amérique du Nord *, Pakistan, Roumanie, Slovénie, Tasmanie, USA^{{{(10(+x))}}} (traduction automatique).*

Original : Asia, Australia, China, India, Iran, Iraq, Italy, North America, Pakistan, Romania, Slovenia, Tasmania, USA^{{{(10(+x))}}}.*

- Notes :

Il n'y a qu'une seule espèce de Maclura^{{{(10(+x))}}} (traduction automatique).

Original : There is only one Maclura species^{{{(10(+x))}}}.

- Liens, sources et/ou références :

- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-40647> ;
- **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/arbre/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/> ;
- **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) ;
- ⁵ **"Plants For a Future" (en anglais)** : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Maclura_pomifera ;

dont classification :

- **"The Plant List" (en anglais)** : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2501306 ;
- **"GRIN" (en anglais)** : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=23061> ;

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

dont biographie/références de ⁰ **"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 <https://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)