

Quercus bicolor Willd., 1801

Identifiants : 26550/quebic

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 25/04/2024

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Fabidées ;
- Ordre : Fagales ;
- Famille : Fagaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Fagales ;
- Famille : Fagaceae ;
- Genre : Quercus ;

- **Synonymes :** *Quercus mollis* Raf, *Quercus paludosa* Petz. & G. Kirchn, et d'autres ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** swamp white oak ;

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** zone 4-8 ;



- **Note comestibilité :** ****

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

Graines - crues ou cuites ; une saveur plutôt sucrée ; la graine est assez grosse, environ 2 à 3 cm de long et 15 à 20 mm de large, et contrairement à la plupart des autres chênes, elle est attachée à l'arbre par une longue tige ; la graine peut être séchée, broyée en poudre et utilisée comme épaississant dans les ragoûts, etc. ou mélangée avec des céréales pour faire du pain ; les graines de certains arbres peuvent contenir des tanins amers, ceux-ci peuvent être lessivés en lavant soigneusement les graines à l'eau courante, bien que de nombreux minéraux soient également perdus ; la graine peut être utilisée soit entière, soit séchée et moulue en poudre ; cela peut prendre plusieurs jours, voire plusieurs semaines pour bien lixivier les graines entières ; une méthode consistait à les envelopper dans un sac en tissu et à les placer dans un ruisseau ; la lixiviation de la poudre est plus rapide ; un simple test de goût peut dire quand le tanin a été lessivé ; la méthode traditionnelle de préparation de la graine consistait à l'enterrer dans un sol marécageux pendant l'hiver ; la graine en germination a été déterrée au printemps alors qu'elle aurait perdu la majeure partie de son astringence ; la graine torréfiée est un substitut du café⁽¹⁾⁽⁵⁺⁾. Les glands sont lessivés pour éliminer les tanins, puis rôtis et moulus en farine et utilisés pour les gâteaux, les pains et autres aliments



néant, inconnus ou indéterminés.

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



De gauche à droite :

Par Lounsberry, A., Rowan, E., *guide to the trees* (1900) t. 133, via plantillustrations

Par Sargent, C.S., *Silva of North America* (1891-1902) *Silva* vol. 8 (1895) t. 381, via plantillustrations

Par Lounsberry, A., Rowan, E., *guide to the trees* (1900) t. 28, via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il pousse dans les terres humides et plates et le long des marécages. Il peut tolérer un peu d'ombre. Dans les jardins botaniques de Melbourne. Il convient aux zones de rusticité 4-10. Arboretum Tasmania^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : It is a temperate plant. It grows in moist flat land and along the edges of swamps. It can tolerate some shade. In Melbourne Botanical Gardens. It suits hardiness zones 4-10. Arboretum Tasmania^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

- **Localisation :**

Australie, Canada, Amérique du Nord, Tasmanie, USA^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : Australia, Canada, North America, Tasmania, USA^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

- **Notes :**

Il existe environ 600 espèces de Quercus^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : There are about 600 Quercus species^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

- **Liens, sources et/ou références :**

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

dont classification :

- "The Foodplant" (en anglais) de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" ¹⁷¹⁷⁷⁹ ;

Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database." <http://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 853 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1122 ;

Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 115 ; Farrar, J.L., 1995, *Trees of the Northern United States and Canada*. Iowa State University press/Ames p 260 ; Ges. Naturf. Freunde Berlin Neue Schriften 3:396. 1801 ; 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 244 ; Jackes, D. A., 2007, *Edible Forest Gardens* ; Kermath, B. M., et al, 2014, *Food Plants in the Americas: A survey of the domesticated, cultivated and wild plants used for Human food in North, Central and South America and the Caribbean*. On line draft. p 734 ; Little, E.L., 1980, *National Audubon Society Field Guide to North American Trees*. Alfred A. Knopf. p 384 ; MacKinnon, A., et al, 2009, *Edible & Medicinal Plants of Canada*. Lone Pine. p 58 ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World*. Horticultural Books. Florida p 19 ; Moerman, D. F., 2010, *Native American Ethnobotany*. Timber Press. p 459 ; *Plants for a Future* database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/>